ПОДПИШИСЬ на журнал «Люблю готовить!»: подписной индекс – 95617

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Твой рецепт нужен всем!

Лучшие рецепты наших читателей всего за 0,95 грн.*

№8 АВГУСТ 2008



Родительский дом – начало начал. В гостях у семьи Омелюх из пгт Драбов Черкасской обл. стр. 8–9

«ГРИБЫ НА ПОЛЯНЕ» ВКУСНЫЕ МАННИКИ

4 820020 830342 08
* рекомендуемая цена



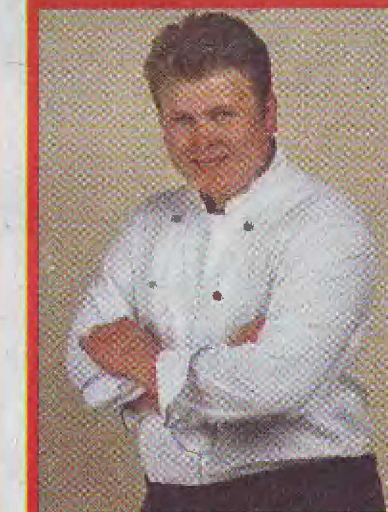
ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала, который по сложившейся традиции будет составлен из писем читателей, выйдет 19 августа. Воспользуйся шансом увидеть на страницах любимого журнала и свой рецепт: заполни купон на стр. 66 и пришли в редакцию вместе с рецептом и фото по адресу: *01033, г. Киев, а/я 186, журнал «Люблю готовить!»*, или по электронной почте: *gotovte@burda.ua*

Авторов всех опубликованных писем ждёт денежный приз — 50 грн. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте.

Шеф-повар Кирилл Коновал



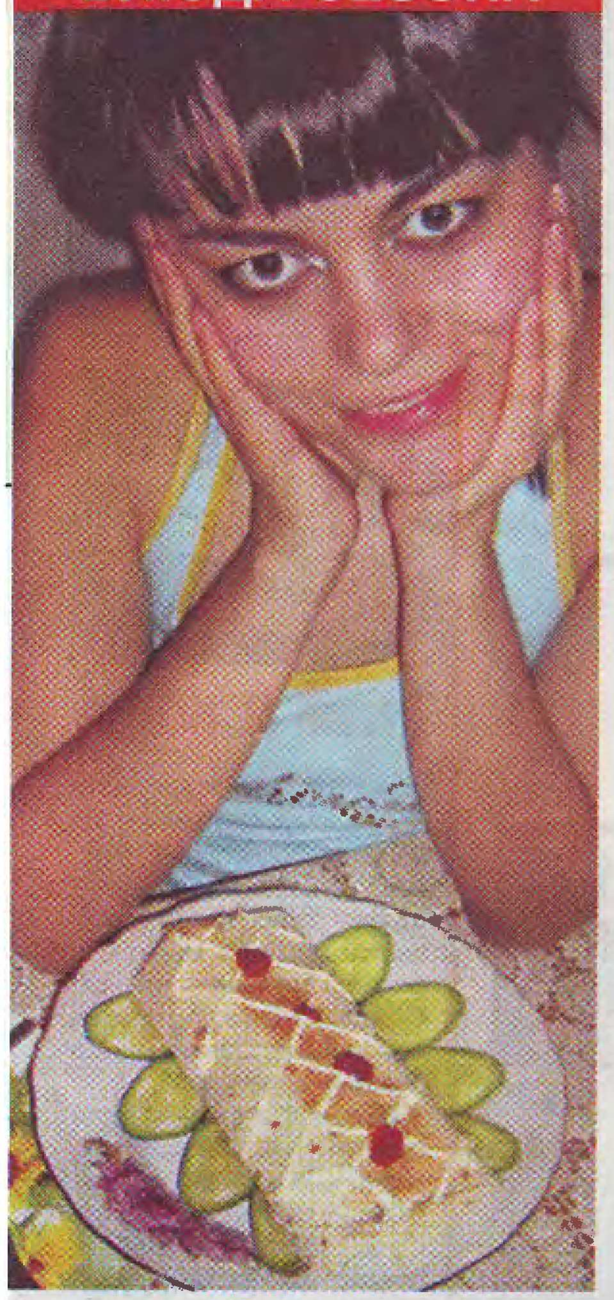
Нам 2 года

Быстро летит время, и нашему «вкусному» изданию исполнилось 2 года. Дата небольшая, но радостная – за время существования журнала мы стали одной дружной семьей. Огромное спасибо всем за помощь в создании нашего общего «детища».

В этом номере вы найдете рецепты консервирования, шикарные закуски, салаты, мясные, рыбные и овощные блюда. Татьяна Рохмаил расскажет, как приготовить курицу-гриль в микроволновке, Андрей Башкатов научит готовить оригинальное рыбное блюдо, Оксана Сауляк поделится секретами приготовления целебных напитков, а Алина Кузьмич порадует шикарным тортом «Люблю готовить».

Кулинария – это постоянное творчество. Творите на кухне, радуйте родных вкусными блюдами и, конечно же, делитесь своими новинками с читателями.

До новых встреч на страничках журнала!



Сытно!

Вам многие стихи писали,
Не стану исключеньем я.
Журнал – явление природы,
Без него прожить нельзя.

Он мой девиз, мое призванье,
Он мой кумир, мой идеал.
У всех хозяюшек признанье,
Нашел отличный ваш журнал!

«Люблю готовить!» – это просто.
«Люблю готовить!» – это факт.
Вам процветания и роста,
Желаю я. Да будет так.

Инна Левина, г. Славянск Донецкой обл.

Шаурма по-домашнему

ПОНАДОБИТСЯ
● 1 армянский лаваш, 150 г куриного филе, 1 помидор, 50 г моркови по-корейски, 100 г шампиньонов, зелень, майонез, кетчуп, горчица, 1 пластинка сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Лаваш смазать майонезом, кетчупом, горчицей.
2. По середине лаваша (немного ближе к краю) выложить: порезанное мелкими кусочками и обжаренное куриное филе, грибы, кружочки помидоров, морковь, сыр, мелко порезанную зелень.
3. Свернуть, подогнуть два края вдоль лаваша к центру, а затем, начиная со стороны, где начинка – свернуть рулетом.
4. Затем слегка обжарить лаваш на сухой сковороде с двух сторон.



КОНКУРС!



Пришли рецепты блюд с фото, которые ты готовишь в октябре из картофеля, свеклы, капусты, лука, тыквы. Расскажи, какими блюдами из мяса, сала, рыбы ты радуешь близких? Приз за опубликованный рецепт – 50 грн.

См. стр. 66





«Предлагаю блюдо, которое очень нравится моему мужу».

Виктория Усик, г. Чернигов

Молодая капуста с начинкой

ПОНАДОБИТСЯ
● 8 листьев капусты, томатный соус, 100 г колбасы с/к, зелень, 2 помидора, 1 болгарский перец, мука, 2 яйца, подсолнечное масло, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Листья ошпарить подсоленным кипятком.
2. Затем листья посолить, поперчить, смазать томатным соусом, выложить порезанную полосками колбасу, по 2 дольки помидора и перца.
3. Изделия завернуть конфертиком и обвалять в муке.
4. Макать во взбитые с солью и мукой яйца и жарить на подсолнечном масле с обеих сторон до золотистой корочки.
5. Подавать порционно с зеленью.

Пирожки со щавелем

«На фото: мой муж Юрий».

Светлана Мисюра, ул. Ватутина, 92, кв. 80, г. Кременчуг Полтавской обл.



ПОНАДОБИТСЯ
Для теста:
● 1 ст. сыворотки, по 1 ч. л. соли, сахара, уксуса, щепотка соды, 50 г дрожжей, мука
Для начинки:
щавель, сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. В теплую сыворотку добавить соль, сахар, уксус, соду, дрожжи, перемешать.
2. Всыпать немного муки (тесто должно быть жидкое) и поставить в тепло, чтобы подошло.
3. Начинка: щавель залить кипятком и отжать.
4. Замесить тесто, сформировать из теста колбаску и порезать на кружочки.
5. В каждый кружочек класть щавель, посыпать сахаром и лепить пирожки.
6. Жарить на растительном масле.

Окрошка сборная мясная



Юлия Лынова, г. Светлодарск Донецкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ
● 1 л хлебного кваса
● 250 г мясных продуктов (вареная говядина, ветчина, язык)
● 2 свежих огурца
● 75 г зеленого лука
● 2-3 яйца
● 1/2 ст. сметаны
● 0,5 ч. л. горчицы
● 1 ч. л. сахара
● соль по вкусу
● укроп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Мясные продукты и почищенные огурцы нарезать мелкими кубиками.
2. Зеленый лук мелко нарезать, посолить и размять в тарелке ложкой.
3. Яичные белки мелко порезать, а желтки растереть, добавить сметану, горчицу, сахар, соль, тщательно перемешать и развести в квасе.
4. Все соединить, перемешать.
5. При подаче на стол посыпать мелко нарезанным укропом.




1


2


3

Доминика Елисей, г. Черновцы

Пирог с молодой капустой

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яйца, 250 г майонеза, 1 ст. муки, соль

Для начинки:

● 1 головка капусты, зеленый лук, укроп, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с солью и, продолжая взбивать, добавить майонез.

2. Затем добавить муку и замесить (тесто должно быть как для кляра).

3. Начинка: капусту нашинковать, посолить, немного помять (ф. 1), добавить укроп и лук .

4. Форму смазать маслом, выложить половину теста, затем начинку и оставшееся тесто (ф. 2).

5. Выпекать в духовке до готовности при средней температуре (ф. 3).

Кирилл Коновал советует

● **В начинку желательно добавить 1 спассерованную на растительном масле луковицу. Также можно добавить мелко порезанные и обжаренные шампиньоны или другие грибы.**

● **Если хотите, чтобы пирог был более пышным, добавьте 1 ч. л. разрыхлителя для теста.**

● **Сверху пирог желательно смазать желтком, чтобы при запекании образовалась румяная корочка.**

Родительский дом – начало начал



На Черкащине есть райский уголок – пгт Драбов. Как гласит легенда, прискакал на эти земли свободолюбивый казак по прозвищу Драбов, понравились ему эти места и обосновался он здесь. Узнали мы об этом, побывав в гостях у семьи Омелюх.

Когда мы зашли в дом, встретили нас хлебом-солью. Мы познакомились с хозяйком дома – Ольгой Ивановной и ее дружной семьей – сыновьями Петром и Владимиром, невесткой Людмилой и внуками – Олесей, Ирой и Василием. Стол накрывали дружной семьей, Петр и Владимир рассказывали забавные истории, а в воздухе уже парили ароматы вкуснейших блюд.

– Больше всего на свете люблю устраивать праздники и принимать гостей, – рассказывала нам бабушка.

– Этот талант успели оценить не только мы, а также друзья и знакомые. Мама очень вкусно готовит, и мы всегда с нетерпением ждем ее очередных кулинарных творений, – делилась с нами Людмила.

– У мамы всегда и добрым словом утешишься, и добрым борщиком насытишься, и силы восстановишь, и доброй энергией зарядишься, – рассказывал Владимир.

– Когда мы с Олесей вырастем, тоже будем также вкусно готовить, – присоединилась к разговору Ира.

Мы наслаждались вкуснейшими блюдами, охотно общались и записывали рецепты. В доме царила настолько доброжелательная атмосфера, что хотелось в этой дружной семье гостевать и гостевать.

– В нашем доме всегда вам рады, – на прощанье говорила хозяюшка.

В гостях побывали фотокорреспонденты Лариса Дышлюк и Максим Дикан

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Любишь готовить, принимать гостей и хочешь увидеть свою семью на обложке журнала? Тогда пригласи в гости редакцию. В письме расскажи о себе, своих близких, ваших любимых блюдах, а на конверте сделай пометку «Приглашение».

См. стр. 66

Закуска «Морская»

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 огурца, 1 б. горбуши в масле, капуста, зеленый лук, кукуруза, укроп, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

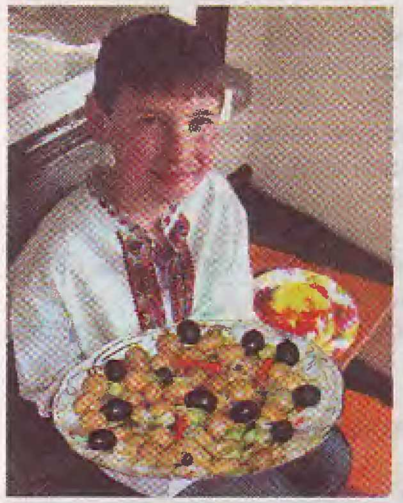
1. Огурцы помыть, разрезать поперек на несколько частей (в зависимости от размера огурца) и вынуть мякоть.

2. Капусту нашинковать, добавить кукурузу, укроп, зеленый лук, немного посолить, заправить маслом из консервов и перемешать.

3. Подготовленные огурцы начинить салатом, а наверх выложить кусочки горбуши.

4. Украсить по вашему желанию.





Салат «Грибы на поляне»

ПОНАДОБИТСЯ

- 100 г свежих огурцов
- 100 г твердого сыра
- 300 г маринованных шампиньонов
- 100 г маринованной моркови
- 1 луковица
- маслины
- горчица
- черный перец
- соль
- сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы и сыр порезать кубиками, морковь – продолговатыми полосками, лук – кольцами.

2. Все соединить, посолить, поперчить, добавить сахар, заправить горчицей с растительным маслом и перемешать.

3. Выложить салат на блюдо и украсить грибами и маслинами.

Манники

ПОНАДОБИТСЯ

● 13 ст. л. манной крупы, 1 л молока, 4 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 0,5 п. ванильного сахара, 3 яйца, подсолнечное масло, сливочное масло, сметана

Для начинки:

● 1 кг творога, изюм, орехи, сахар, ваниль, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко довести до кипения и, помешивая, добавить сахар, соль, ванильный сахар.

2. Затем уменьшить огонь и постепенно, все время помешивая, всыпать манную крупу, добавить 1 яйцо и варить 3-5 минут.

3. Начинка: творог растереть с сахаром, солью, ванильным сахаром, добавить изюм, измельченные орехи и перемешать.

4. В просеянную муку выложить несколько ложек манной массы, сформировать лепешку, всередину положить начинку и слепить пирожок.

5. Макать манники во взбитые яйца и жарить на подсолнечном масле с двух сторон.

6. Готовые изделия сложить в кастрюлю, добавив немного сливочного масла и довести до готовности в слабо нагретой духовке.

7. Перед подачей на стол полить сметаной.



Совет от Ольги Ивановны

● **Для придания манникам пикантного вкуса, можно положить на дно несколько долек апельсина.**



Впрок

«Хочу поделиться рецептами консервации яблок».

Светлана Лузан, г. Смела Черкасской обл.

Варенье из райских яблок

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг райских яблок, 1,7 кг сахара, 0,5 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки тщательно промыть в проточной воде, срезать ножницами плодоножки, оставляя их длиной не более 1 см.

2. наколоть заостренной деревянной палочкой и бланшировать в кипящей воде 3-5 минут.

3. Яблоки залить горячим сиропом и оставить на 4-5 часов.

4. Затем яблоки вместе с сиропом проварить 15 минут и оставить на 12 часов.

5. После этого яблоки снова проварить в сиропе 15 минут, настоять 5-6 часов и варить последний раз 15 минут.

6. Варенье разложить в подготовленные банки и закатать.

Яблочный джем

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг яблок, 750-800 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки помыть, почистить от кожицы и порезать дольками, вырезая сердцевину.

2. Подготовленные яблоки проварить в сахарном сиропе 10-15 минут.

3. Потом добавить оставшийся сахар и варить до готовности.

4. Джем разложить в банки, накрыть крышками, стерилизовать 15 минут и закатать.

Советы от Светланы

● **Для варенья из райских яблок сахара можно брать меньше.**

● **Джем готов тогда, когда остается половина первоначального объема массы.**

КОНКУРС!



Актуальная тема октября – «Постные блюда». Если у тебя есть интересные рецепты постных блюд – обязательно присылай их в редакцию (фото обязательно). Авторы опубликованных рецептов получат призовые 50 грн. **См. стр. 66**



«На фото: я с подругой на дачном участке».

Валерия Васильченко, ул. Щербакова, 2, кв. 4, г. Луганск

Маринованный крыжовник в смородиновом соке

ПОНАДОБИТСЯ

Для заливки:

● 600 мл сока красной смородины, 400 г сахара, 5 горошин душистого перца, 5 цветков гвоздики, 1 кусочек корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крыжовник наколоть деревянной зубочисткой, засыпать в банки до уровня сужения к горлышку и залить холодным маринадом.

2. Заполненные банки любой емкости накрыть крышками, поставить в большую емкость с холодной водой и кипятить 3 минуты, а потом закатать.

Аджика диетическая

«Высылаю вам рецепт диетической аджики: вкусненькая, не острая и готовится быстро».

Евгения Довженко, г. Житомир

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 кг помидоров, по 1 кг сладкого перца, репчатого лука, моркови, 2 стручка острого перца, 0,5 кг яблок сорта антоновка, 2 ст. л. соли, 10 ст. л. сахара (без горки), 0,5 л рафинированного масла



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи помыть, почистить и пропустить через мясорубку.

2. Варить 10 минут, добавить рафинированное масло и варить ещё 1,5-2 часа.

3. Ещё горячую аджику разлить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть, накрыть одеялом и выдержать сутки.

Помидоры маринованные «Сладкие»

Елена Хлебникова, г. Херсон

ПОНАДОБИТСЯ

(на 3 л банку):

● помидоры, репчатый лук, укроп, петрушка, листья вишни и смородины, 70 г уксуса, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На дно банки уложить лук, укроп, петрушку, листья вишни и смородины.

2. Затем выложить промытые помидоры.

3. Все залить кипятком и оставить на 10-15 минут.

4. Затем воду из банки слить в кастрюлю, добавить уксус, сахар, соль и закипятить.

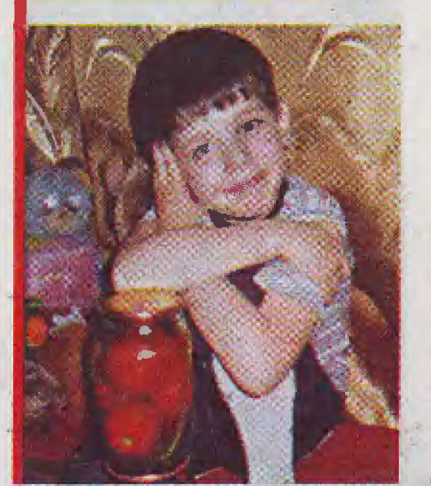
5. Кипящим рассолом залить помидоры и закатать.

6. Банку укутать одеялом и оставить для остывания на сутки.

Советы от Елены

● **Помидоры берите красные и твердые.**

● **Банки перед укладыванием зелени помойте и подержите 1 минуту над паром.**



Икра кабачковая

Наталья Коряка, с. Моначиновка Харьковской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 кг кабачков
- 1-2 головки чеснока
- 6-7 луковиц
- 250 г подсолнечного масла
- 300 г томатной пасты
- 1 ст. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 50 г уксуса
- горький перец по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки почистить от семян и кожуры и вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку.

2. Добавить соль, сахар, подсолнечное масло, томатную пасту, перец и тушить 2 часа.

3. За 20 минут до конца варки добавить уксус.

4. Затем разложить в стерилизованные банки и закатать.



Наталья Коряка, с. Моначиновка Харьковской обл.

Компот «Тархун»



ПОНАДОБИТСЯ
(на 3 л банку):
- 1 ст. крыжовника, 3 веточки мяты или мелиссы, 300 г сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все ингредиенты сложить в банку и залить кипятком.

2. Сразу банку закатать, перевернуть, накрыть одеялом и оставить на 10 часов.

«Огород зимой»

«Не перестаю удивляться новым рецептам. В некоторых нахожу необычные сочетания продуктов, которые на практике оказываются очень интересными вкусовыми решениями. Например, салаты «праздничный киви» и «красный дракон». Хочу поделиться универсальным рецептом, который подходит для закатки огурцов, кабачков, сладкого перца, цветной капусты».

Елена Суворова, ул. Интернациональная, 19, г. Симферополь



ПОНАДОБИТСЯ
- 2-3 лавровых листа, 3-5 зубков чеснока, 8-10 горошин черного перца, 1 небольшой кусочек красного острого перца, 1 ст. л. сухого мелко порезанного укропа, 5 веточек сельдерея, 1 лист хрена

Для маринада:
- 1,5 л кипятка, 0,5 ст. уксуса, 5 ст. л. сахара, 4 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На дно банки сложить специи.

2. Затем плотно уложить овощи, а сверху положить сельдерей и хрен.

3. Все залить кипящим маринадом, стерилизовать 15-20 минут и закатать.

Советы от Елены

● Можно закатывать овощи по отдельности или же делать ассорти. Самые лучшие сочетания овощей: 1. Помидоры, огурцы, сладкий перец, вырезанные из репчатого лука цветочки. 2. Цветная капуста (разобранная на соцветия), болгарский перец, цветочки из репчатого лука.

● Цветочки из лука: лук берем мелкий, чистим. Небольшим острым ножом по середине луковицы делаем зигзагообразный надрез по кругу, отделяем и получается 2 цветка.



Ірина Руденко, м. Гадяч Полтавської обл.

Борщ про запас

ПОТРІБНО
(на 3 літрові банки):
- 1 кг капусти, 0,5 кг буряку, по 300 г моркви, цибулі, солодкого перцю, 2 скл. томатного соку зі свіжих помідорів, 1 ст. л. оцту

Для розсолу:
- 1 л води, 2 ст. л. солі, 1 ст. л. цукру

ПРИГОТУВАННЯ

1. Капусту нашинкувати, буряк, моркву, цибулю, перець почистити, помити, порізати.

2. Розсіл: всі компоненти перемішати, поставити на сильний вогонь і довести до кипіння.

3. Овочі викласти в каструлю, додати томатний сік, залити киплячим розсолом, довести до кипіння, зменшити вогонь і варити 20-25 хвилин.

4. Потім розкласти у гарячі стерилізовані банки, влити по 1 ст. л. оцту і закатати.

5. Банки перевернути і залишити на 14-16 годин.

Варенье сливово-сливочное

«Я хозяйка с большим стажем, но молодые хозяюшки не перестают удивлять меня своими новинками».

Любовь Тихонюк, г. Бердичев Житомирской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
- 5 кг слив, 2 кг сахара, 200 г сливочного масла, 1 ст. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сливы промыть, сложить в кастрюлю, влить 1 ст. воды и проварить 20 минут (через каждые 10 мин., помешивая, добавлять по 500 г сахара).

2. За 30 минут до окончания варки добавить сливочное масло и варить до готовности.

3. Разложить в стерилизованные банки, закатать, укрыть теплым одеялом и оставить до полного остывания.



Помидоры в собственном соку



Элла Тулба, ул. Тухачевского, 3, кв. 85, г. Кривой Рог Днепропетровской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 кг небольших помидоров, 2 кг крупных помидоров, 80 г соли, 50 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Небольшие помидоры вымыть, наколоть острой палочкой в нескольких местах и плотно уложить в банки.

2. Крупные помидоры вымыть, порезать, выложить в кастрюлю, накрыть крышкой и разогреть, не доводя до кипения.

3. Горячую помидорную массу протереть через мелкое сито, добавить соль, сахар и залить помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки.

4. Стерилизовать в кипящей воде 8-10 минут, затем закатать.



Обед за 27 гривен

«Предлагаю вкусное и сытное эконом-меню для большой семьи всего за 27 грн».

Елена Антонова, г. Донецк

Сырный супчик

ПОНАДОБИТСЯ

- 2,5 л воды; 3-4 картофелины – (1,0 грн.); по 1 моркови, луковице – (0,80 грн.); 1 плавленый сырок – (1,45 грн.); 2 вареных яйца – (0,90 грн.); 1 ст. л. маргарина – (0,70 грн.); соль, перец, зелень

Итого: 4.85

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В кипящую воду положить порезанный кубиками сыр и перемешивать до полного растворения.
2. Затем добавить мелко порезанный картофель.
3. Порезанный лук и потертую морковь обжарить на маргарине, добавить в суп.
4. В конце приготовления добавить мелко порезанные яйца, рубленую зелень, посолить, поперчить.

КОНКУРС!



Хочешь быть экономной хозяйкой? Попробуй приготовить вкусный обед на 3-5 человек, потратив не больше 35 грн.! Присылай эконом-меню или эконом-рецепт (фото обязательно). Приз за рецепт – 50 грн., за меню – 100 грн. **См. стр. 66**

«Голубцы-молодцы»



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кочан капусты – (3,25 грн.)
- 2 моркови – (2,00 грн.)
- 5 луковиц – (0,95 грн.)
- 1 ст. риса – (0,75 грн.)
- 250 г куриного фарша – (6,0 грн.)
- 1 ст. л. томатной пасты или 2 помидора – (1,0 грн.)
- зелень, чеснок
- соль, перец

Итого: 13.95

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Листья капусты слегка отварить в подсоленной воде, твердые части листьев немного срезать.
2. Поджарка: морковь натереть на терке, лук мелко порезать и обжарить на растительном масле до полуготовности (1/3 часть отложить). Затем добавить разведенную в воде томатную пасту или мелко порезанные помидоры, посолить, поперчить.
3. Начинка: рис отварить до полуготовности, немного охладить, перемешать с куриным фаршем, частью поджарки, мелкорубленой зеленью, посолить, поперчить и перемешать.
4. В листья капусты класть начинку, завернуть и плотно сложить в кастрюлю.
5. Наверх выложить поджарку, добавить необходимое количество воды и готовить под закрытой крышкой до готовности.

Овощная «подушечка»

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг баклажан – (1 грн.), 0,5 кг помидор – (2 грн.), по 1 моркови, луковице – (0,75 грн.), плавленый сырок – (1,40 грн.), 180 г майонеза – (2,20 грн.), 1 зубок чеснока, соль, растительное масло – (0,90 грн.)

Итого: 8.25

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры и баклажаны помыть нарезать кружочками и обжарить на растительном масле.
2. Начинка: порезанный лук и потертую на терке морковь обжарить на растительном масле; чеснок растереть, добавить потертый плавленый сырок, майонез и перемешать.
3. На кружочки баклажанов выложить начинку, затем кружочки помидоров.

Советы от Елены

- **В супчик можно добавить 100 г колбасы или же 1 ст. л. овсяных хлопьев.**
- **Если остались кружочки баклажанов, их можно смазать майонезом, посыпать чесноком, зеленью и выйдет еще одно блюдо.**
- **Если остаются капустные листья, я готовлю быстрый постный борщ.**

Борщ «Приймлений»

Наталія Шородок, вул. Незалежності, 30, кв. 5, м. Кіцмань Чернівецької обл.



ПОТРІБНО

- 2 л курячого бульйону, 2 середні буряки, 30-40 г вершкового масла, 30-40 г сметани, 1 п. сухариків, зелень

ПРИГОТУВАННЯ

1. Буряк відварити і потерти на крупній тертці.
2. На сковороді розтопити вершкове масло, викласти буряк, посолити, поперчити, трохи підсмажити і додати сметану.
3. У киплячий курячий бульйон додати буряк, закип'ятити.
4. Розлити борщ у тарілки, посипати рубленою зеленню і сухариками.

Супчик для детей «Сюрприз»



Елена Хлебникова, г. Херсон

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 картофелины
- 1 морковь
- 100-200 г цветной капусты
- зелень, соль
- лавровый лист
- 1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Воду закипятить, добавить порезанные кубиками картофель, морковь, а когда вода снова закипит, добавить разобранную на соцветия цветную капусту.
2. Когда капуста будет почти готова, добавить лавровый лист.
3. Яйцо взбить и медленно влить в кипящий суп, чтобы образовались тянучие ниточки.
4. Суп посолить, добавить мелко порезанную зелень, подержать на огне 1 минуту, разлить в тарелки и подавать.



Наталья Башкатова, просп. Гагарина, 39, кв. 157, г. Харьков

Закуска «Макарена»

ПОНАДОБИТСЯ
- 300 г фигурных макарон, 100 г копченой колбасы, 2-3 соленых огурчика, по 2-3 ст. л. консервированной кукурузы и горошка, 1 сладкий перец, зеленый лук и петрушка, оливковое масло, соль, специи для макарон

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В подсоленной воде отварить макароны с 2-3 ч. л. оливкового масла.
2. Колбасу порезать кубиками, огурчики – треугольниками, а перец – небольшими брусочками.
3. В салатник выложить охлажденные макароны, посыпать специями и перемешать.
4. Затем выложить колбаску, огурцы, перец, кукурузу, горошек, мелко порезанную зелень, посолить и заправить оливковым маслом.
5. Перед подачей на стол необходимо поставить на 2 минуты в микроволновку и подавать теплым.

«Печеночная вкуснятина»

Елена Хлебникова, г. Херсон



ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г говяжьей печени
- 150 г сала
- 150 г куриных шкурок
- 2 картофелины
- 2 луковицы
- 1 яйцо
- соль, специи
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель почистить и отварить до готовности.
2. Лук и сало мелко порезать и пожарить.
3. Печень, сало, шкурки, лук и картофель пропустить через мясорубку.
4. В фарш добавить яйцо, соль, специи по вкусу и перемешать.
5. Массу выкладывать ложкой на разогретую сковороду с растительным маслом и жарить с двух сторон до готовности.
6. Подавать с картофельным пюре и свежими или консервированными овощами.



Здравствуйте, уважаемая редакция журнала «Люблю готовить!»!

Я очень люблю готовить и выдумывать разные блюда. В журнале нашла для себя много интересных рецептов. Очень понравились «Вафельные пальчики» Ю. Малышко, «Голубцы» Н. Деречи, салат «Эдем» К. Заставной, салат «Океан» Е. Зюзиной, «Куриный рулет» И. Козаченко, булочки «Розочки» А. Пастух.

Елена Антонова, г. Донецк



«Думаю, этот рецепт понравится многим – он несложный в приготовлении и очень вкусный».

Эльмира Микаилова, г. Харьков

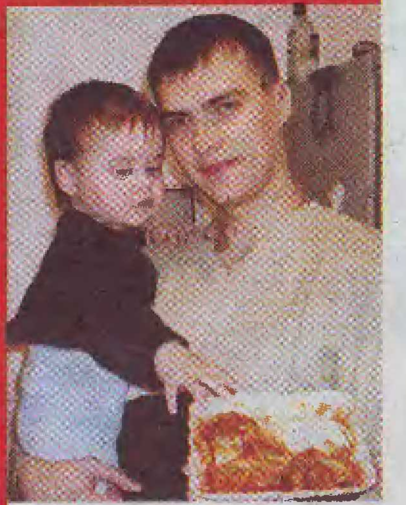
Капуста с грибами

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кочан капусты
- 1 ст. л. уксуса
- 1 ч. л. сахара
- 1 средняя луковица
- 1 ст. л. томатной пасты
- 300-400 г грибов (любых)
- растительное масло
- укроп, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту порезать соломкой, немного отжать, посолить, поперчить, добавить уксус и сахар.
2. В кастрюлю влить масло, добавить капусту и тушить на слабом огне.
3. Лук обжарить на масле до золотистого цвета, добавить томатную пасту, перемешать.
4. Выложить лук в кастрюлю с капустой, перемешать и тушить до готовности примерно 20-30 минут.
5. Грибы порезать, пожарить на масле.
6. На середину тарелки выложить капусту, по кругу – грибочки и посыпать мелко порезанным укропом.

Риба в соусі



«Таку рибку готую на всі свята, і гості залишаються дуже задоволені».

Наталія Коба, м. Костопіль Рівненської обл.

ПОТРІБНО
- 2 свіжомороженних оселедця або 4-5 шт. готового філе, 2-3 цибулини

Для маринаду:
- 100 г олії, 3 ст. л. томатного соусу або кетчупу, 50-70 г води, 60 г оцту, 1 ст. л. солі, 0,5 ч. л. молотого чорного перцю, 1 ст. л. цукру

ПРИГОТУВАННЯ

1. Оселедці розібрати на філе, помити, обсушити серветкою, розділити на порціонні шматки.
2. Маринад: у сковороду влити олію, томатний соус, воду, потушити 3 хв., зняти з вогню і протягом 5 хв. охолодити. Потім додати оцет, сіль, перець, цукор і перемішати.
3. В посуд викласти шарами: філе; порізану кільцями цибулю (і так доверху повторювати шари).
4. Потім залити маринадом, закрити кришкою і поставити в холодильник на 12-18 годин.
5. На тарілку викладати разом із соусом і цибулею.



Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 5-6

Алла Ярошевська, м. Жмеринка Вінницької обл.







Риба, запечена з овочами

ПОТРІБНО

● 1,5 кг риби, 1 морквина, 1 корінь селери, 1 цибулина, 300 г помідорів, 100 г бринзи, 50 г мелених сухарів, сіль, перець, олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. Моркву, корінь селери і цибулю підсмажити на олії.
2. Рибу порізати на шматки, посолити, поперчити і викласти у змащену олією і посипану сухарями сковороду.
3. На рибу викласти смажені овочі (ф. 1), порізані кружечками помідори, посипати тертою бринзою (ф. 2) і запікати до готовності (ф. 3).
4. Подавати з картопляним пюре або смаженою картоплею. За бажанням прикрасити зеленню.

Кирилл Коновал советует

● Для приготовления этого блюда можно также брать филе рыбы. Чтобы быстро разморозить рыбу, необходимо залить ее холодной соленой водой (0,5-1 ч. л. соли на 1 л воды). Но филе рыбы размораживать таким образом не стоит – рыба потеряет свой вкус.

● Запекать рыбные блюда необходимо при высокой температуре – не ниже 200°С.

● По желанию к рыбе и овощам можно добавить слой картофеля или грибов.



Время приготовления: 1 ч 30 мин.
Количество порций: 6

Ольга Азаева, г. Донецк

«Моя семья обожает выпечку, и потому я пеку очень часто».

Пирог с капустой

ПОНАДОБИТСЯ

Для опары:

● 1 п. сухих дрожжей, 1 ч. л. сахара, 3 ст. муки, 200 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли

Для начинки:

● 1 головка капусты, соль, перец, специи, 4 вареных яйца, укроп, петрушка, зеленый лук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Опара: в 2/3 ст. теплой воды всыпать дрожжи, сахар, перемешать и оставить, чтобы забродили.
2. Муку растереть с размягченным сливочным маслом до состояния мелкой крошки.
3. Затем в мучную смесь влить опару, добавить растительное масло, соль, тщательно перемешать и оставить на 30 минут в тепле.
4. Начинка: капусту нашинковать, потушить на масле с добавлением воды, посолить, поперчить, добавить по вкусу специи. Яйца мелко порезать, зелень тоже порубить.
5. Разделить тесто на 2 части и раскатать тонким слоем.
6. Противень смазать маслом, выложить 1 часть теста, затем капусту, зелень, яйца.
7. Накрыть второй частью теста, защипнуть края.
8. Верх пирога в нескольких местах поколоть вилкой и смазать белком.
9. Выпекать в духовке при t 150-180°С до появления золотистой корочки.

Кирилл Коновал советует

● Пирог можно готовить и с другой начинкой, например, жаренные с луком грибы с мелко нарезанными вареными яйцами или же тушить капусту с грибами.

● Чтобы сэкономить время, можно купить готовое дрожжевое тесто, тогда такой пирог вы приготовите минут за 40.

● Если осталось немного теста, можно украсить пирог: цветками, косичкой, листочками и т. д.

● Чтобы тесто не приставало к противню, посыпте его манной крупой.



Вместе веселее

«Хочу поделиться блюдами из морепродуктов, которые мы с коллегами обожаем».

Ольга Касевич, г. Красноград Харьковской обл.

Салат «Морское дно»

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г морской капусты, луковица, 200 г крабовых палочек, 4 вареных яйца, 1 б. консервов сайры в масле, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом):

1-й слой: порезанная морская капуста;

2-й слой: мелко нарезанный лук;

3-й слой: порезанные средними кубиками крабовые палочки;

4-й слой: натертые на крупной терке яйца;

5-й слой: размятые вилкой консервы.

2. Верх салата полить тонкими полосками майонеза и сделать сеточку из морской капусты.



КОНКУРС!

Ты всегда радуешь своих близких вкусными блюдами, при этом не тратишь на приготовление много времени? Поделись своим умением с читателями – присылай рецепт с фото. Приз за опубликованный рецепт – 50 грн. **См. стр. 66**

Салат «Русалочка»

ПОНАДОБИТСЯ **(на 1 порцию):**

● 100 г кальмаров, 1 ст. л. консервов печени трески, половина вареного яйца, 50 г крабовых палочек, 0,5 свежего огурца, майонез, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары вымыть, опустить в кипящую воду, проварить 3-4 минуты.

2. Выкладывать слоями в креманку: порезанные мелкой соломкой кальмары; измельченную и перемешанную с мелко порезанными яйцами печень трески; порезанные кубиками крабовые палочки; порезанный средними кубиками огурец.

3. Затем полить майонезом и украсить зеленью.



«Мой муж очень любит кушать такую закусочку под пиво и любимый футбол».

Наталья Башкатова, просп. Гагарина, 39, кв. 157, г. Харьков

Закуска «Веселые крабы»

ПОНАДОБИТСЯ

● 6 крабовых палочек, 1/2 ст. пива, 1 яйцо, соль, 1 ст. муки, 1 ст. л. сливочного масла, зеленый лук, тертый сыр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из пива, желтка, соли и муки замесить тесто, добавить сливочное масло и перемешать.

2. Затем добавить взбитый белок и перемешать.

3. Предварительно охлажденные крабовые палочки натереть на крупной терке, добавить в тесто.

4. Выпекать в сковороде в виде небольших блинчиков (не пережаривать).

5. Готовые изделия выложить на блюдо, украсить мелко порезанным зеленым луком и тертым сыром.

Ребрышки из микроволновки

Елена Хлебникова, г. Херсон



ПОНАДОБИТСЯ

● 500-600 г свиных ребрышек, 0,5 ст. светлого пива, 1 морковь, 1 луковица, 1 болгарский перец, зелень, соль, перец

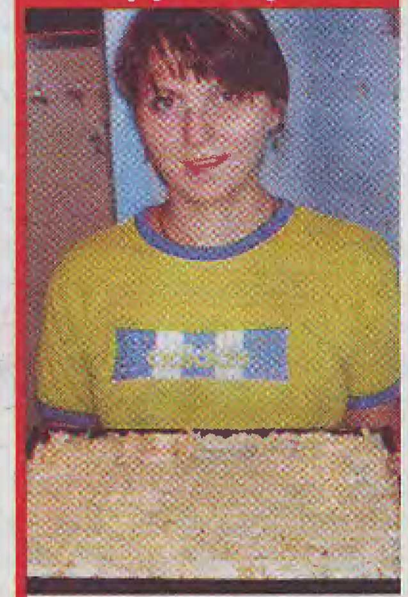
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ребрышки помыть, порезать, посыпать солью, перцем, сложить в кастрюлю для микроволновки, залить пивом и запекать при мощности 750 Вт – 10 минут.

2. Морковь, лук, перец мелко порезать, добавить к ребрышкам, перемешать и готовить еще 10 минут при мощности 600-700 Вт. Во время запекания необходимо 2 раза полить подливкой из пива.

3. Подавать горячими, посыпать мелкорубленой зеленью.

Картофель по-французски



«Хочу поделиться вкусным блюдом, которое нравится моей маме».

Оксана Усенко, ул. Щербицкого, 57, кв. 6, г. Днепродзержинск

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г куриного филе или свинины, 500 г картофеля, 1 п. майонеза, 3 луковицы, 100 г твердого сыра, соль, приправа для картофеля, 30 г подсолнечного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В сковороду влить масло, выложить порезанное на средние кусочки мясо, посолить, посыпать приправой.

2. На мясо выложить половину порезанного кружочками картофеля, посолить, посыпать приправой, полить майонезом.

3. Затем выложить порезанный полукольцами лук, оставшийся картофель, посолить, смазать майонезом.

4. Верх посыпать сыром, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 40 минут (крышку не открывать до готовности).

Куриные колбаски



«С радостью встречаюсь со своими подругами, с которыми дружу с 14 лет. Мы ходим друг к другу в гости и готовим вкусные блюда. Предлагаю одно из них».

Елена Вишнякова, ул. Волгодонская, 10, кв. 1, г. Днепродзержинск

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г куриного фарша, 500 г куриных шкурок, 1 ст. вареного риса, соль, перец, подсолнечное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные шкурки промыть, края выровнять с помощью ножниц.

2. Фарш перемешать с вареным рисом, солью, перцем.

3. Ложкой выложить фарш на край шкуры, свернуть рулетом и обвязать ниткой.

4. Рулетики пожарить до румяной корочки, охладить, снять нитки.

5. При подаче на стол рулетики порезать кружочками.



Татьяна Черненко, г. Чернигов

Салат «Тереза»

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 свежих огурца, 200 г редиса, 3 помидора, 3 вареных яйца, 250 г консервированного горошка, 1 малосольная сельдь, соль, уксус, сахар, горчица, 1 пучок зеленого лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи и яйца порезать кубиками, посолить, поперчить, добавить порезанную сельдь, лук, горчицу, уксус, сахар, перемешать.

2. Выложить салат на блюдо и украсить зеленью.



«Очень вкусный и сытный салат – попробуйте!»

Валентина Лисковская, ул. Победы, 18, с. Малая Ольшанка Кировоградской обл.

Салат «Афины»

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 копченых куриных окорочка, 300 г твердого сыра, 500 г свежих помидоров, 750 г баночка маринованных шампиньонов, густой майонез, соль, зеленый лук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорока, сыр, помидоры порезать кубиками, а грибы – средними кусочками.

2. Все соединить, посолить, заправить майонезом и украсить зеленым луком.

Диана Бережная, г. Днепродзержинск

Мясные «пальчики»

ПОНАДОБИТСЯ

(на 1 «пальчик»):

● 100 г свинины, 80 г сала, лук, чернослив, соль, перец

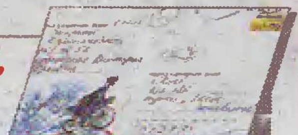
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кусочек мяса немного отбить, посолить, поперчить.

2. Затем на отбитое мясо положить полоску сала, немного мелко порезанного лука и чернослива и свернуть рулетиком.

3. Жарить «пальчики» в разогретом подсолнечном масле до готовности.

Здравствуйте, уважаемая редакция!



У меня большая семья – муж и трое сыновей. Благодаря журналу я готовлю новые и оригинально украшенные блюда. Раньше дети спрашивали: «Какой у нас праздник, кто к нам в гости придет?». Спасибо любимому журналу – теперь у нас праздник каждый день.

Спасибо коллективу «клиники, дружественной к молодежи» из Запорожья за салат «Однако!» (№1), Н. Морозюк из Житомира за рулет «Сытый удав» (№3) и «Сырники с вишнями» (№4), Н. Жолоб из пгт Крепенский Луганской обл. за салат «Индейка» (№3), Н. Черкасовой из Дружковки Донецкой обл. за «Рыбку-загадку» (№2), Л. Пахольченко из Винницы за салат «Королевский» и закуску «Торбочки» (№4), Е. Хлебниковой из Херсона за салат «Необычный» (№5). А особая благодарность Н. Заиць из с. Поречье Луганской обл. за пирожки «Утопленники» (№2). На фото: мой муж и сыночки: Денис, Артем и Назарий.

Лариса Солодилова, г. Новый Буг Николаевской обл.





Время приготовления: 45 мин.
Количество порций: 6

Алена Гайдаевская, ул. Фрунзе, 36, кв. 2, г. Летичев Хмельницкой обл.

Капуста цветная, запеченная под соусом

ПОНАДОБИТСЯ

● капуста цветная, соль

Для соуса:

● 1 ст. овощного отвара, 1 ст. сливок, 4 ч. л. муки, 3 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, сыр, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту отварить в подсоленной воде, воду слить, капусту разделить на соцветия.

2. Отвар закипятить, влить в него тонкой струей, постоянно помешивая, перемешанные с мукой сливки.

3. Когда закипит и загустеет, добавить сливочное масло, соль, остудить.

4. Затем добавить взбитые яйца, перемешать.

5. Капусту уложить слоями на смазанное маслом и посыпаное крошками глубокое блюдо, поливая каждый слой соусом.

6. Верх смазать яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя.

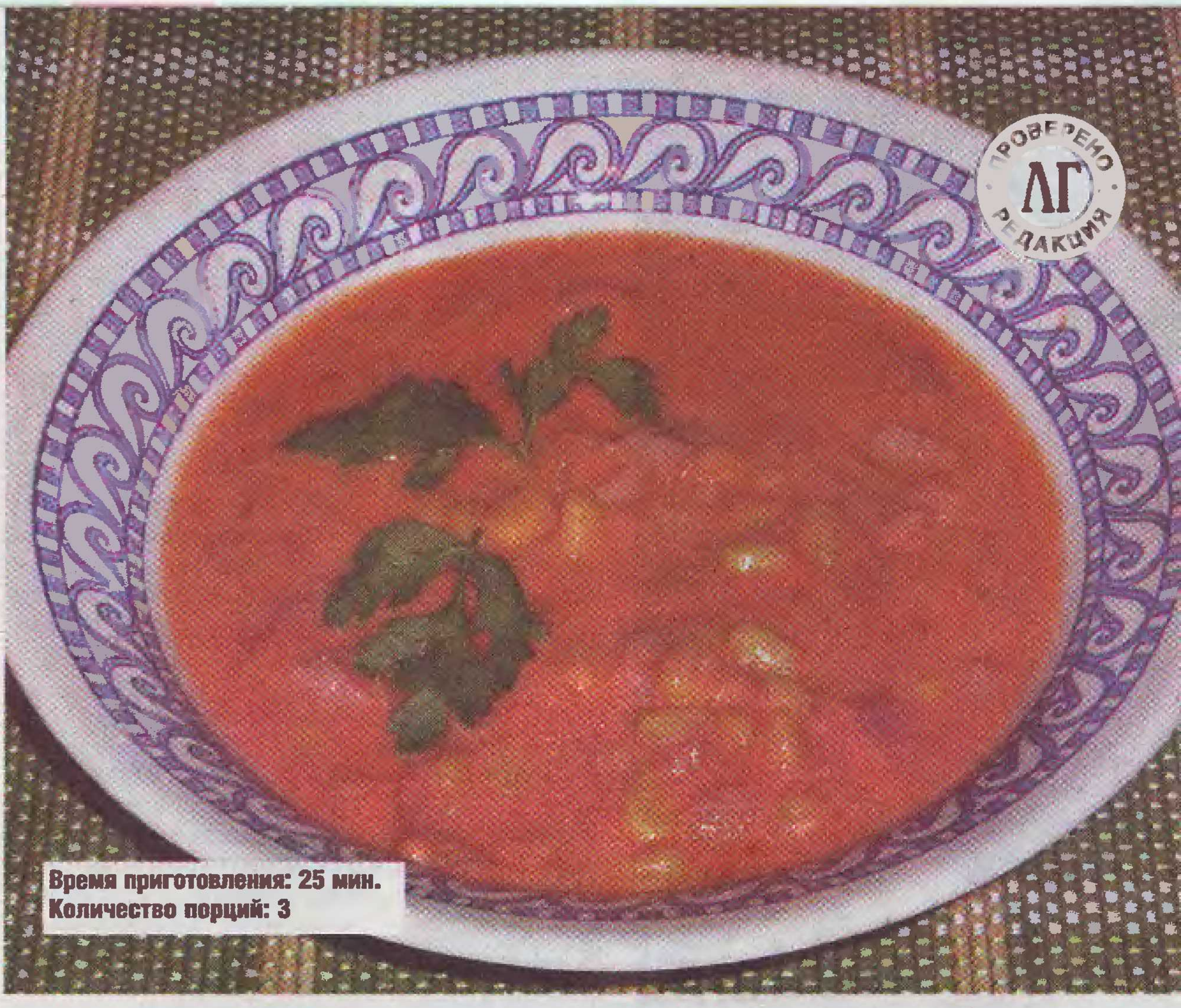
Кирилл Коновал советует

● Цветную капусту можно разобрать на крупные соцветия, хорошо промыть или же подержать несколько минут в холодной соленой воде, затем опустить в кипяток и отварить.

● Цветная капуста при варке не потемнеет, если в воду, в которой она варилась, добавить молоко (0,5 ст. молока на 1 л воды).

● В воду для отваривания капусты можно положить веточки укропа.

● В это блюдо можно добавить отваренную морковь, зеленый горошек или кукурузу. Также можно посыпать слои капусты измельченной брынзой, мелко порезанным укропом.



Время приготовления: 25 мин.
Количество порций: 3

Татьяна Морозова, г. Мелитополь Запорожской обл.



1



2



3

Томатный суп

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 л томатного сока, 200 г копченой грудинки, 1 большая луковица, 1 б. кукурузы, 200 г сметаны, зелень, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грудинку мелко порезать и обжарить (ф. 1).

2. Лук мелко порезать и обжарить на масле (ф. 2).

3. Грудинку перемешать с луком, посолить, поперчить (ф. 3).

3. В кастрюлю влить томатный сок, добавить кукурузу с жидкостью, сметану, грудинку с луком, соль, перец и прокипятить в течение 5 минут.

4. Суп разлить в тарелки, добавить зелень.

Кирилл Коновал советует

● Для приготовления такого супа можна взять готовый томатный сок или же проварить 1-1,5 кг помидоров и протереть их через сито.

● Такой суп можно кушать и горячим, и холодным.

● Меняя ингредиенты, можна каждый раз готовить разный суп: с колбасой и зеленым горошком; с цветной капустой и сладким перцем; с сухариками и креветками; с кабачками и брынзой.



Лучшее для любимых сладкоежек

Алина Кузьмич,
с. Пашковка Полтавской обл.

Торт-книжка «Люблю готовить»

ПОНАДОБИТСЯ

Для «обложки»:
- 6 яиц, 6 ст. л. сахара, 5 ст. л. муки, 2 ст. л. какао

Для «страниц»:
- 1 п. маргарина, 4,5 ст. муки, теплая вода

Для крема:
- 1 л молока, 4,5 ст. л. муки, 1,5 ст. сахара, 1 яйцо, 2-3 ст. л. сливочного масла

Для глазури:
- 2 плитки шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. «Обложка»: белки отделить от желтков и взбить, постепенно добавляя сахар. Затем ввести перемешанную с какао муку, желтки и аккуратно вымешать. Выпечь корж, немного охладить и разрезать на 2 части.

2. «Страницы»: маргарин натереть на терке и перетереть с мукой. В этой массе сделать углубление, влить теплую воду и замесить тесто, как на вареники. Сделать 8 шариков, положить их в холодильник на 2 часа. Потом шарики тонко раскатать, намотать на качалку и сложить на противень. Вырезать ножом необходимого размера прямоугольник и выпечь до зарумянивания.

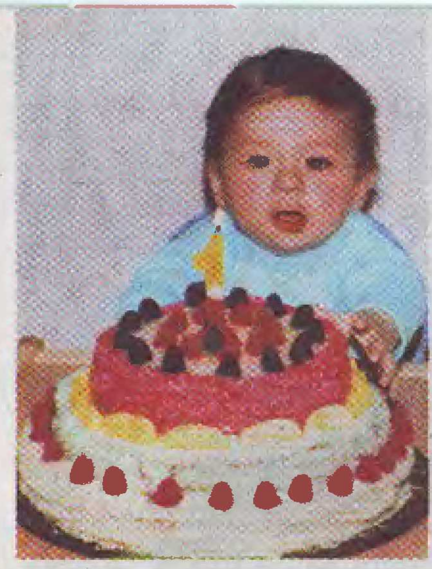
3. «Крем»: молоко закипятить, всыпать разведенную с 0,5 ст. молока муку и сахар, растертый с яйцом. Варить, непрерывно помешивая, затем добавить масло.

4. Между двумя «обложками» выложить «страницы», все смазать остывшим кремом. «Обложки» полить шокодадной глазурью. Верхнюю украсить белковым или масляным кремом.

КОНКУРС!



Умеешь красиво накрывать стол, оригинально украшать блюда или мастерить вкусные поделки? Тогда присылай письмо с фото и описанием. Авторы всех опубликованных писем получат призовые 50 грн. **См. стр. 66**





«Моему сыну Павлуше уже 4 года. Предлагаю рецепт торта, который я готовлю на дни рождения своего малыша. Рецепт торта всегда тот же, а форму я меняю, и поэтому он выглядит каждый раз как новый. Название торта зависит от его оформления».

Татьяна Шулепа, ул. Белая, 61, кв. 4, г. Николаев

Торт «Ягодка»

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 5 яиц, 200 г сахара, 5 ст. л. меда, 3 ст. л. сливочного масла, 1,5 ч. л. соды, погашенной уксусом, 3-4 ст. муки

Для крема:
- 1 л сметаны, 200 г сахара или 2 ст. сахарной пудры, загуститель сметаны, ванилин, изюм, орехи

Для украшения:
- кокосовая стружка (разная), мармелад в форме ягод





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, мед, соду, муку и замесить тесто.

2. Приготовить 3 круглых шаблона разного диаметра.

3. Вырезать по 5 кругов каждого диаметра и выпечь в духовке коржи.

4. Крем: сметану взбить с сахаром, добавить загуститель и ванилин.

5. Коржи перемазать кремом, пересыпая изюмом, орехами (начинать с больших и заканчивая меньшими).

6. Украсить кокосовой стружкой и мармеладом.

Советы от Татьяны

- **Для всех тортов необходимо замесить тесто такое же, как и для торта «Ягодка», вырезать по шаблону, выпечь коржи и перемазать кремом.**
- **Торт «Поезд». Украсить фигурным мармеладом, соломкой, конфетами, зефиром или чем-нибудь другим по желанию.**
- **Торт «Кораблик». На палочку (деревянную или другую) выложить кусочек теста в виде флага, штурвала, якоря и спасательного круга. Остывшие изделия окунить в растопленный шоколад и поставить в морозилку для охлаждения. Торт украсить орехами, зефирм, кубиками мармелада и разместить шоколадные изделия.**
- **Торт «Самолет». Украсить торт цветной кокосовой стружкой, мармеладом, шоколадом. Шоколадные изделия готовить также, как для торта «Кораблик».**

Блеск!



Елена Пальникова, ул. Старостина, 4, кв. 41, г. Херсон

Пикантные сырные шарики

ПОНАДОБИТСЯ

● 3-4 соленых огурца, 200 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 2-3 ст. л. сливочного масла, 100 г кедровых орехов, 300 г сыра, 2 зубка чеснока, майонез, 1 авокадо, листья салата, укроп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы помыть, измельчить в блендере или натереть на терке, сок отжать.

2. Шампиньоны мелко порезать и спассеровать с измельченным луком на сливочном масле.

3. Кедровые орешки мелко порезать, а сыр натереть на мелкой терке.

4. Все соединить, добавить растертый чеснок, майонез, перемешать и сформировать шарики.

5. Авокадо почистить и нарезать дольками.

6. Небольшие тарелки выстелить листьями салата, выложить авокадо, сырные шарики и посыпать мелкорубленым укропом.

Совет от Елены

● **Для сырных шариков сыр можно брать любой: твердый, плавленый, с плесенью, брынзу.**



КОНКУРС!



Гостеприимные хозяюшки всегда найдут способ, чтобы удивить гостей шикарным блюдом. А каким блюдом тебе удалось удивить своих гостей? Присылай рецепт с фото. Приз за опубликованный рецепт – 50 грн. См. стр. 66



Татьяна Черненко, г. Чернигов

Спагетти с грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г спагетти, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 4 яйца, 150-200 г томатной пасты, растительное масло, майонез, оливки, 1 пучок зеленого лука, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Спагетти отварить в подсоленной воде, промыть и выложить на смазанный маслом противень.

2. Яйца взбить с солью, специями, майонезом и этой смесью полить спагетти.

3. Томатную пасту развести в небольшом количестве воды, посолить, добавить специи, масло и смазать спагетти.

4. Шампиньоны порезать тонкими ломтиками и обжарить вместе с луком на растительном масле.

5. Выложить на спагетти грибы, оливки, кусочки сыра и запечь в духовке в течение 15 минут.

Салат «Каноэ»



Елена Пальникова, ул. Старостина, 4, кв. 41, г. Херсон

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 куриное филе, 0,5 ст. грецких орехов, 3 ст. л. сливочного масла, 2-3 картофелины, 1 свежий огурец, 1 б. консервированной кукурузы, майонез, 1 п. чипсов, укроп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе и картофель в кожуре по отдельности отварить и порезать мелкими кубиками.

2. К куриному филе добавить мелко порезанные грецкие орехи, сливочное масло и тщательно перемешать.

3. Затем добавить картофель, потертый на крупной терке огурец, кукурузу.

4. Салат посолить, поперчить, заправить майонезом.

5. Перед подачей на стол салат выложить на чипсы и посыпать измельченной зеленью укропа.

Домашні котлети



«Дякую всім за досить прості та смачні рецепти. Особливо хочу подякувати Марині Лавренюк із м. Біла Церква Київської обл. за рецепт запіканки «Для синулі» (№2, 2008). В свою чергу хочу поділитися своїм смачним рецептом».

Алла Рудько, с. Шебутинці Чернівецької обл.

ПОТРІБНО

● 500 г м'яса, 3 сирі картоплини, 2 цибулини, 1-2 зубки часнику, 2 яйця, панірувочні сухарі, сіль, перець за смаком, олія

Для начинки:

● 5 варених яєць, 50 г кропу

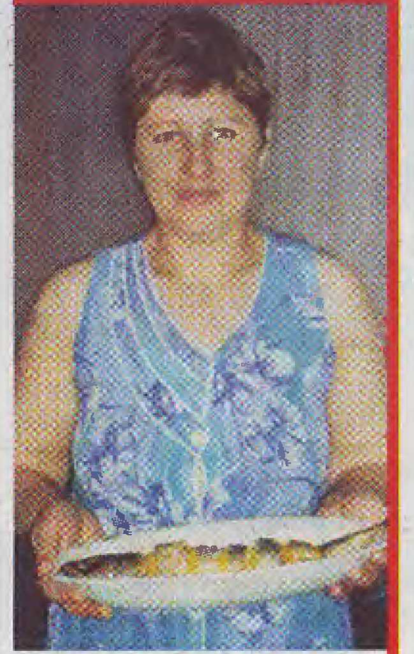
ПРИГОТУВАННЯ

1. М'ясо і картоплю пропустити через м'ясорубку, посолити, поперчити, додати дрібно порізану цибулю, розтертий часник, сирі яйця.

2. Начинка: яйця порізати кубиками, додати дрібно порізаний кріп та перемішати.

3. Сформувати котлети, в середину покласти ложку начинки, запанірувати в сухарях та підсмажити на олії.

Скумбрія, запечена з лимоном



Світлана Косянчук, вул. Вокзальна, 40 в, кв. 5, м. Новоград-Волинський Житомирської обл.

ПОТРІБНО

● 1 свіжоморожена скумбрія, 1 лимон, 100 г майонезу, сіль, перець, олія, приправа до риби

ПРИГОТУВАННЯ

1. Скумбрію розморозити, відрізати плавники, почистити, порізати навскоси невеликими шматочками.
2. Лимон порізати кільцями.
3. Майонез посолити, поперчити і перемішати.
4. Кожен шматочок риби в розрізі змастити майонезом, покласти кільце лимона.
5. Рибу скласти у змащений олією посуд, посипати приправою до риби.
6. Випікати у духовці при t 150-200°С 20-25 хвилин. Подавати холодною.



4

«Я много экспериментировала и придумала вкусный и легкий в приготовлении рецепт «курицы-гриль». Такая курочка украсит любой стол, ее можно замариновать на 3 дня раньше, – чем дольше курица маринуется, тем вкуснее. А готовится она всего 50-60 минут».

Татьяна Рохмаил, ул. Петровского, 178, кв. 40, г. Дергачи Харьковской обл.

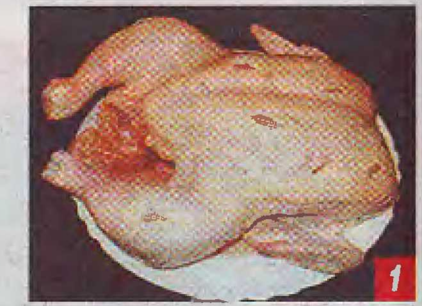
Курица из микроволновки

ПОНАДОБИТСЯ

● курица (примерно 2 кг), 1 уп. майонеза (небольшая), 4 лавровых листа, 5 зубков чеснока, соль, приправа для шашлыка, пищевая пленка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

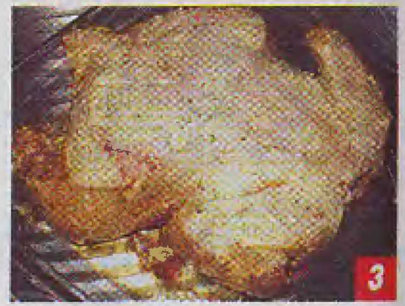
1. Курицу помыть, обсушить, сделать надрезы на грудке, ножках, спинке, под крылышками курицы и нашпиговать измельченным лавровым листом и чесноком (ф. 1).
2. Натереть курицу с наружи и внутри солью и приправой, обильно смазать майонезом, а затем выложить в миску и накрыть пищевой пленкой (ф. 2).
3. Положить курицу в миску, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник (не менее чем на 1 час).
4. Переложить курицу в жаропрочную посуду грудкой вверх и разместить в микроволновке. Я включаю программу СВЧ + гриль на 30 минут.
5. Курицу вынуть, перевернуть грудкой вниз (ф. 3) и снова поставить в микроволновку на 20-30 минут на ту же программу.
6. Затем курочку-гриль вынуть (ф. 4) и по желанию украсить зеленью и овощами.



1

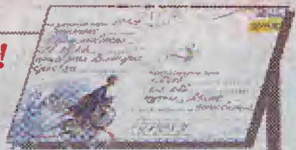


2



3

Здравствуй, дорогая редакция!



У моей дочери, которая живет в Кишиневе, был юбилей. На праздничном столе многие блюда были приготовлены из любимого журнала «Люблю готовить!». Особое спасибо Т. Чучиной за «Рафаэлло из печени», В. Москвич за «Сырный рулет», Р. Гордиенко за «Мясные шарики», В. Кирпота за торт «Кобзарь». Многими рецептами из журнала пользуются хозяюшки в Кишиневе и жалеют, что там нельзя купить ваш журнал.

Галина Бойко, г. Бершадь Винницкой обл.



«Очень люблю готовить для любимого мужа, дочурки Валерии и бабушки».

Кристина Недилько, пер. Совхозный, 3, пгт Почтовое, АР Крым

Салат «Шарлотка»

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 яйца, 2 ст. л. муки, 3 зубка чеснока, 3 вареные в кожуре картофелины, 1 средняя луковица, 150 г буженины или ветчины, 1/2 б. горошка, 5 ст. л. майонеза, 1 ч. л. желатина, растительное масло, зелень, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с солью, добавить муку, тщательно перемешать, пожарить 2 омлета.
2. 1 ст. л. майонеза перемешать с растертым чесноком, смазать омлеты, свернуть в тугие рулеты.
3. Салатницу смазать растительным маслом, застелить пищевой пленкой, смазать тонким слоем майонеза.
4. Желатин растворить в 50 г теплой воды, добавить майонез, перемешать.
5. Картофель натереть на крупной терке, лук измельчить и перемешать с половиной порции майонеза.
6. Мясо порезать мелкими кубиками, перемешать с горошком и оставшимся майонезом в отдельной посуде.
7. Омлет разрезать поперек на ломтики толщиной 0,5-0,7 см и выложить на дно и бока миски так, чтобы они плотно прилегали друг к другу.
8. Следующий слой – картофель с луком (плотно прижать), затем выложить мясо с горошком и тоже плотно прижать.
9. Салат поставить на несколько часов в холодильник для застывания и пропитки.
10. Перевернуть на большое плоское блюдо, снять миску и пищевую пленку.
11. Салат украсить.

«Мясное удовольствие»



«Очень люблю готовить и удивлять своих близких разнообразием блюд. Хочу предложить блюдо, которое порадует и на праздничном столе и в будний день».

Марина Василенко, ул. Нефтяников, 16, кв. 1, г. Чернигов

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг телятины, 4 средние луковицы, 5 ст. л. томатного соуса, 10 средних маринованных огурцов, 3 ст. л. подсолнечного масла, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо отварить и нарезать соломкой.
2. Огурцы также порезать соломкой.
3. Лук порезать полукольцами и обжарить на подсолнечном масле до золотистого цвета, затем добавить томатный соус, потушить 2 минуты и охладить.
4. Все перемешать, посолить, поперчить и подавать.

Совет от Марины

● **По желанию можно добавить еще несколько маринованных огурцов.**



Время приготовления: 45 мин.
Количество порций: 4

Татьяна Колесова, г. Киев

«Женщины в нашей семьи хорошо и вкусно готовят. Многие рецепты мне оставила бабушка, некоторые придумываю сама. Хочу поделиться доступным и вкусным рецептом».

Грибы с кабачками

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 небольших кабачка, 2 средних помидора, 250-300 г грибов, 1 луковица, 100 г тертого твердого сыра (можна плавленый сырок), 200 г майонеза, 2-3 крупных зубка чеснока, петрушка, растительное масло, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки порезать кружочками, посолить и пожарить на масле до готовности.

2. Грибы и лук порезать и по отдельности обжарить.

3. На блюдо выложить кабачки в 2 слоя (всего 1/2 кабачков), затем порезанные полукольцами помидоры, перемешанный с измельченным чесноком майонез и посыпать половиной порции тертого сыра.

4. Затем выложить оставшиеся кабачки, смазать майонезом с чесноком.

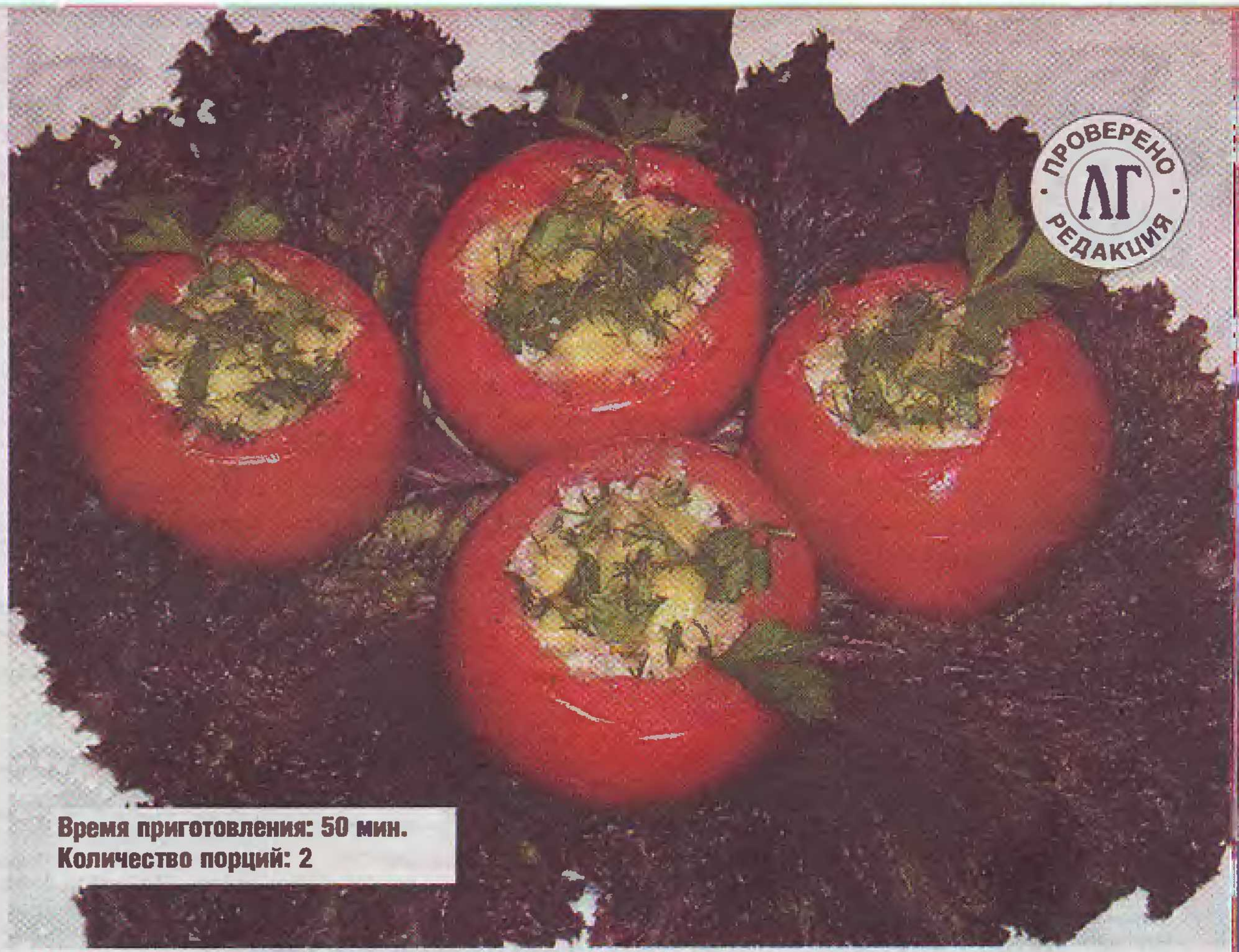
5. На середину выложить перемешанные с луком грибы, посолить, поперчить и посыпать тертым сыром.

6. Края блюда посыпать порезанной зеленью петрушки.

Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя.

Кирилл Коновал советует

● Кабачки нужно брать молодые, чтобы не удалять семечки.
● Перед укладыванием на блюдо дайте стечь остаткам масла, в котором жарились кабачки.
● Вместо чеснока в майонез можно добавить брынзу.
● Также блюдо можна украсить мелко порезанным укропом и кинзой – это придаст блюду пикантный вкус.
● Сверху можно выложить не только грибы, но и овощи по сезону – блюдо будет выглядеть ярче.



Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 2

Ольга Литвин, ул. Чапаева, 56, пгт Летичев Хмельницкой обл.

Помидоры «Оригинальные»

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 помидора, 100 г мясного фарша, 4 ст. л. вареного риса, 1 небольшая луковица, 50 г твердого сыра, укроп, петрушка, соль, перец по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Фарш перемешать с рисом, порезанным луком, посолить, поперчить (ф. 1).

2. С помидоров срезать верхушки, вынуть мякоть (ф. 2).

3. Серединку помидоров немного посолить, поперчить, заполнить фаршем.

4. Сковороду смазать растительным маслом, выложить помидоры, посыпать тертым сыром верхушки, сбрызнуть маслом (ф. 3) и запечь в духовке.

5. Готовые помидоры уложить на блюдо, посыпать мелко порезанной зеленью и по желанию полить сметанным соусом.

Кирилл Коновал советует

● Помидоры необходимо брать не очень крупные.
● Если форма помидоров позволят, срезайте «крышку» возле плодоножки – тогда легче будет вынуть мякоть.
● Вынув мякоть, переверните помидор, слейте образовавшийся сок, а еще лучше – пропитайте серединку салфеткой.
● Фаршировать помидоры для запекания можно также грибным или овощным фаршем.


1


2


3



Время приготовления: 25 мин.
Количество порций: 3



Просто супер!

Анастасия Стаценко, ул. Павлоградская, 18, г. Никополь Днепропетровской обл.

Салат в сырных корзинках

ПОНАДОБИТСЯ

● 160 г твердого сыра, 0,5 б. консервов лосося или тунца, 1 ст. л. консервированной кукурузы, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. сока лимона, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр натереть на терке (ф. 1), разделить на 3 порции, на среднем огне сделать сырные лепешки (ф. 2), дать остыть.

2. Рыбу измельчить вилкой, перемешать с кукурузой, майонезом, посолить, поперчить.

3. Затем добавить лимонный сок и перемешать (ф. 5).

4. Полученную массу выложить на сырные лепешки и сложить края к середине (ф. 6).

КОНКУРС!



Покажи свой мастер-класс! Для этого пришли рецепт интересного блюда, а также фотографии его поэтапного приготовления. За опубликованный подробный рецепт с фото получишь приз – 100 грн!

См. стр. 66



1



2



3



4



5



6

Кирилл Коновал советует

● Лепешки необходимо готовить на сковороде на слабом огне, как только сыр начнет плавиться – выключите огонь, немного остудите и широкой лопаткой аккуратно снимите лепешку со сковороды (ф. 3).

● Корзинки будут красивее, если их формировать не просто загибая края руками, а накладывать лепешки на перевернутый стакан (ф. 4). Лепешки должны быть теплые, тогда они примут необходимую форму.

● После остывания аккуратно снимите корзинку и наполните ее салатом (ф. 6).

● Салат можно брать для таких корзинок любой (мясной, овощной и др.).



Главное – желание

«Благодаря вашему журналу я научилась готовить много блюд. Предлагаю рецепт яблочных пончиков».

Галя Шарамет, 15 лет,
г. Лисичанск Луганской обл.

Яблочные пончики

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г яблок, 0,5 л молока, 25 г дрожжей, 3 ст. л. сахара, 30 г сливочного масла, 0,5 кг муки, 2 яйца, соль, 250 г растительного масла, сахарная пудра, щепотка ванилина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи развести в небольшом количестве молока, добавить 1 ст. л. муки и оставить на 15-20 минут.

2. Затем добавить оставшееся теплое молоко, соль, сахар, взбитые яйца и тщательно перемешать.

3. Постоянно перемешивая, добавить растопленное масло, измельченные на терке яблоки, муку.

4. Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место, чтобы подошло.

5. Ложкой отделять кусочки теста и жарить в кипящем растительном масле.

6. Готовые пончики посыпать перемешанной с ванилином сахарной пудрой.

Крабово-сырная паста

Виктория Прийменко,
12 лет, г. Краматорск



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 вареных яйца, 6 крабовых палочек, 2 плавленых сырка, хлеб, 2 зубка чеснока, 50 г майонеза, оливки, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца и палочки нарезать, сыр натереть, чеснок измельчить и все заправить майонезом.

2. Пасту намазывать на кусочки хлеба, украсить оливками и зеленью.

КОНКУРС!



Прояви свой талант на кухне – приготовь интересное блюдо и пришли рецепт вместе с фото в редакцию. У тебя обязательно получится! Ты удивишь и порадуешь не только родных и друзей, но и выиграешь призовые 50 грн. **См. стр. 66**



Светлана Коваленко, 14 лет, г. Севастополь

Тертый пирог

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яйца, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соды, 200 г сливочного масла, 3 ст. муки, джем или варенье

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, разделить на 2 части и поставить в холодильник.

2. Когда тесто немного замерзнет, одну часть потереть на терку, выложить джем.

3. Из второй части теста сделать решетку или узоры.

4. Выпекать в духовке 40 мин.

Торт «Вінні-Пух»

«Люблю допомагати мамі на кухні. Любов до кулінарії передала мамі і моїй хрещеній Галі моя бабуся, а вони – мені. На фото: я з братиком Андрійком».

Алла Червінська, 11 років,
м. Скалат Тернопільської обл.



ПОТРІБНО

Для тіста:

● 5 яєць, 1 скл. цукру, 1 скл. борошна, 1 п. киселю, 1 ч. л. амоняку

Для крему:

● 1 скл. маку, 100 г молока, 100 г цукрової пудри, 300 г вершкового масла, 500 г зефіру, печива або шоколадних цукерок

ПРИГОТУВАННЯ

1. Яєчні білки збити у круту піну.

2. Потім порціями, весь час збиваючи, додати цукор, обережно вилити жовтки і перемішати.

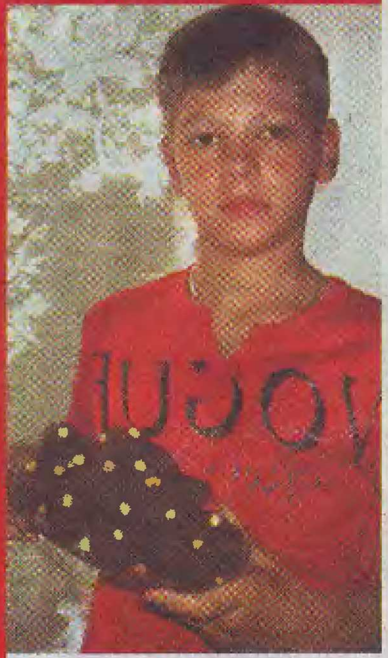
3. Додати двічі просіяне борошно, амоняк, кисіль і ретельно перемішати.

4. Тісто вилити у змащену жиром форму і випікати у гарячій духовці.

5. Крем: мак декілька разів запарити, ретельно розтерти. Вершкове масло збивати з цукровою пудрою до утворення пухкої маси, а потім додавати потроху мак. Все ретельно вимісити.

6. Крем вилити на корж, а потім викласти зефір.

Пирожное «Картошка»



«Мой сын Руслан очень любит сладкое и сам готовит пирожное «Картошка».

Валентина Прожога,
г. Славянск
Донецкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 батона, 1,5 ст. сахара, 5 ст. л. какао, 1 л молока, 200 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Батон порезать кубиками, подсушить в духовке, пропустить через мясорубку.

2. К полученным сухарям добавить сахар, какао и перемешать.

3. Молоко закипятить, растопить в нем сливочное масло и добавить к остальным ингредиентам.

4. Все тщательно перемешать, сформировать круглые пирожные.

5. Пирожные выложить на блюдо и оставить в холодильнике на 1 час. При желании пирожные можно посыпать сахарной пудрой.



Кушайте на здоровье

«Такой тортик быстрый в приготовлении и очень вкусный».

Нина Боронова, г. Киев

Торт с орехами

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 1,5 ст. муки, 1 ст. сахара, 2 ч. л. какао, 2 яйца, 200 г маргарина, 1 ст. очищенных грецких орехов, 1/4 ст. молока, 1/2 ч. л. соды

Для крема:

● 0,5 л домашней сметаны, 1 ст. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар перемешать с какао и яйцами, добавить размягченный маргарин (не растапливать), растереть, добавить муку, измельченные орехи и вымесить тесто.
3. Молоко довести до кипения, всыпать соду, перемешать, влить в тесто и еще раз вымесить.
4. Выпекать на большой сковороде в духовке при t 200-210°C 15 минут и дать остыть. Готовность проверять шпажкой.
5. С помощью миксера сметану взбить с сахаром до густой массы.
6. У коржа обрезать ровно края и разрезать на 2 ч.
7. Обе части коржа и бока смазать кремом и сложить торт.
8. Затем бока торта обсыпать крошкой из обрезков. Верх торта также украсить крошкой или же по вашему желанию.

Фруктовый мусс

«Мне 70 лет, я с удовольствием поделюсь своим рецептом».

Надежда Цапиро, г. Кривой Рог

ПОНАДОБИТСЯ

● клубника, сахар, манка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Клубнику залить небольшим количеством воды и проварить.
2. Затем отделить ягоды, в кипящий компот добавить сахар, постепенно ввести манку (сироп должен быть негустой), проварить и охладить.
3. Венчиком или ложкой взбить сироп до образования пены.
4. Получившуюся розовато-белую массу разлить в стаканы и поставить в холодильник.

КОНКУРС!



Дорогие бабушки! Участвуйте в конкурсе – присылайте рецепты, делитесь с хозяюшками секретами приготовления, давайте дельные советы (фото обязательно). Авторы опубликованных рецептов получат приз – 50 грн. **См. стр. 66**



«Вирішила поділитись рецептом моєї ріднесенької бабусі, яка мешкала в с. Шиманівка Вінницької обл. Як і в багатьох селах, однією з найпоширеніших перших страв був борщ. Як кажуть: «Коли немає борщу, то немає і їжі». На фото: моя бабуся Марченко Таїсія Григорівна і її матуся Савінова Ольга Сергіївна».

Дар'я Грибок, вул. Герцена, 58/2, кв. 2, м. Кривий Ріг

Борщ зелений український

ПОТРІБНО

● по 100 г свинини і м'ясних кісток, по 1 середньому буряку і моркви, 4 картоплини, 1 цибулина і пучок зеленої цибулі, 70 г щавлю, 1-2 варених яйця, 1/3 ч. л. цукру, 1 ч. л. оцту, сметана, 3 ч. л. жиру, кріп, сіль, перець, лавровий лист

ПРИГОТУВАННЯ

1. М'ясо і кістки промити, скласти у каструлю, залити холодною водою і варити до готовності м'яса.
2. Потім м'ясо вийняти, а кістки продовжувати варити.
3. Буряки порізати соломкою, посолити, полити оцтом і перемішати.
4. Потім скласти буряк у сковороду, додати жир з бульйону, томат-пюре і тушкувати до готовності.
5. Бульйон процідити, додати порізану картоплю, тушкований буряк, трохи підсмажену цибулю і варити до готовності.
6. За 10 хвилин до готовності додати порізаний щавель, лавровий лист, посолити, поперчити, перемішати.
7. Готовий борщ 10-15 хвилин настояти, а потім додати дрібно порізані зелену цибулю і кріп.
8. Подаючи на стіл, у кожну тарілку покласти порізані яйця, м'ясо, сметану.

Мясные блинчики по-одесски

«На фото: мой младший сын, моя мамочка и я».

Елена Искрова, г. Измаил Одесской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г мясного фарша, 5 луковиц, 1 б. майонеза, 5 яиц, 5 ст. л. муки или манки, соль, перец по вкусу, рафинированное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясной фарш, лук пропустить через мясорубку.
2. Добавить майонез, яйца, посолить, поперчить и перемешать.
3. Затем постепенно добавить муку или манку и вымесить.
4. Дать массе немного постоять в холоде, а затем брать столовой ложкой и жарить на масле с двух сторон до готовности.

Сладкий суп



«Мои дети выросли, а вот рецепты детской кухни остались. Очень вкусно – попробуйте приготовить».

Валентина Пешакова, ул. Новороссийская, 17, кв. 29, г. Донецк

ПОНАДОБИТСЯ

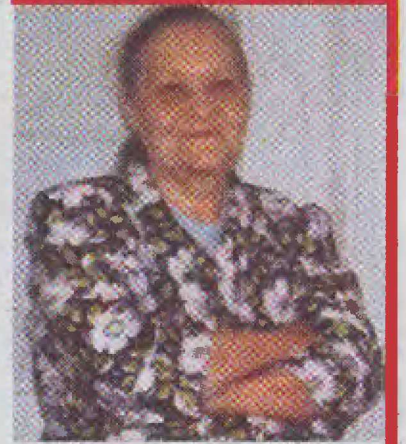
● 100 г риса, 200 г яблок, 100 г кураги, 200 г ревеня, 200 г сахара, 40 г крахмала, 100 г сметаны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки, курагу и ревень отварить с добавлением сахара.
2. Отдельно отварить до готовности рис.
3. Фрукты разделить на 2 части и одну часть протереть вместе с отваром через дуршлаг.
4. Подготовленный суп заправить крахмалом, оставшуюся часть фруктов нарезать и положить вместе с отваренным рисом при подаче.
5. Суп подавать со сметаной.

БАБУШКИНА ШКОЛА

Омлет по-бакински



Лариса Мисик, г. Бердичев Житомирской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 помидора, 2 луковицы, 2 сладких перца, по 1 пучку петрушки, зеленого лука, 10 г сала, 5-6 яиц, 150 г твердого сыра, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сало порезать мелкими кубиками и выжарить.

2. Лук и перец порезать соломкой и обжарить.

3. Добавить мелко порезанные помидоры и потушить 5-10 минут.

4. Петрушку порезать, сыр натереть и перемешать с яйцами, полученную массу вылить в сковороду.

5. Все быстро перемешать и накрыть крышкой и готовить 5 минут до полной готовности.

6. Перед подачей на стол посыпать мелко порезанным зеленым луком.

Совет от Ларисы

● **Также омлет можно готовить с шампиньонами и мелко порезанной зеленью петрушки.**



«Моя супруга не любит фотографироваться, а готовить – очень любит, и я ей в этом всегда помогаю».

Анатолий Степченко, г. Днепропетровск, ул. Рабочая, 154/2, кв. 86

Отбивные из капусты

ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г молодой капусты, 300 г мясного фарша, 2 яйца, мука, растительное масло, лук, укроп, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту разобрать на листья, немного проварить, как на голубцы, и обрезать черешки.

2. Фарш посолить, поперчить, перемешать.

3. На доску или картон (по размеру морозилки) выложить 1 слой листьев капусты, затем фарш, накрыть оставшимися листьями и поставить в морозилку для замерзания.

4. Потом порезать на небольшие прямоугольники, макать их во взбитые яйца, затем муку и жарить с двух сторон на растительном масле.

5. Подавать, украсив зеленым луком и рубленым укропом.

Фарширований кабачок



Світлана Гаврилюк, с. Розничі Волинської обл.

ПОТРІБНО

● 1 середній кабачок, 1 скл. відвареного рису, 100 г відвареного язика, часник, сіль, олія, томатний соус

ПРИГОТУВАННЯ

1. Кабачок помити, розрізати упоперек, вийняти ложкою м'якоть.

2. М'якоть підсмажити на олії, додати рис, пропущений через м'ясорубку язик, посолити, додати подрібнений часник.

3. Цією сумішшю зафарширувати половинки кабачка, викласти його у каструлю, залити водою з томатним соусом (1:1) і тушкувати до готовності.

«Хочу поделиться блюдами из картофеля, которые мы часто готовим. На фото: я и моя семья».

Мария Синкулинец, ул. Школьная, 4, с. Нижние ворота Закарпатской обл.

Картофельный пирог

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля, 3 яйца, 100 г маргарина, 1/2 п. сухих дрожжей, 4 ст. л. муки

Для начинки:

● 300 г мясного фарша, 1-2 луковицы, укроп, петрушка, растительное масло, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель отварить в кожуре, протереть, добавить яйца, маргарин, дрожжи, муку, тщательно перемешать и сделать 2 лепешки.

2. Начинка: мясо отварить, пропустить через мясорубку. Лук спассеровать на растительном масле. Все соединить, добавить рубленую зелень, посолить, поперчить и перемешать.

3. Одну лепешку разровнять на смазанном масле противне или большой сковороде, выложить фарш, накрыть второй частью картофельного теста.

4. Запекать в духовке до готовности.

Картофельная запеканка с творогом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля, 350 г творога, 2 яйца, 2-3 ст. л. муки, петрушка, укроп, 1 ст. л. сметаны, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель отварить, почистить, пропустить через мясорубку, посолить, добавить 1 яйцо, муку и перемешать.

2. Творог протереть через сито, посолить, поперчить, добавить 1 яйцо, измельченную зелень.

3. Половину картофельной массы выложить на смазанную маслом глубокую сковороду, затем выложить творог и накрыть второй половиной картофельной массы.

4. Верх запеканки смазать сметаной и запечь в духовке до готовности.



Салат «Новый»



«Часто из вашего журнала беру рецепты салатов. А недавно приготовила майонез, за что большое спасибо Е. Скворцовой (№4, 2008). Хочу предложить и свой рецепт салата, который пришелся по вкусу моим гостям».

Галина Мишина, г. Антрацит Луганской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 средние луковицы, 6 вареных яиц, 150-200 г сыра, 1 большое сладкое яблоко, уксус, майонез, петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

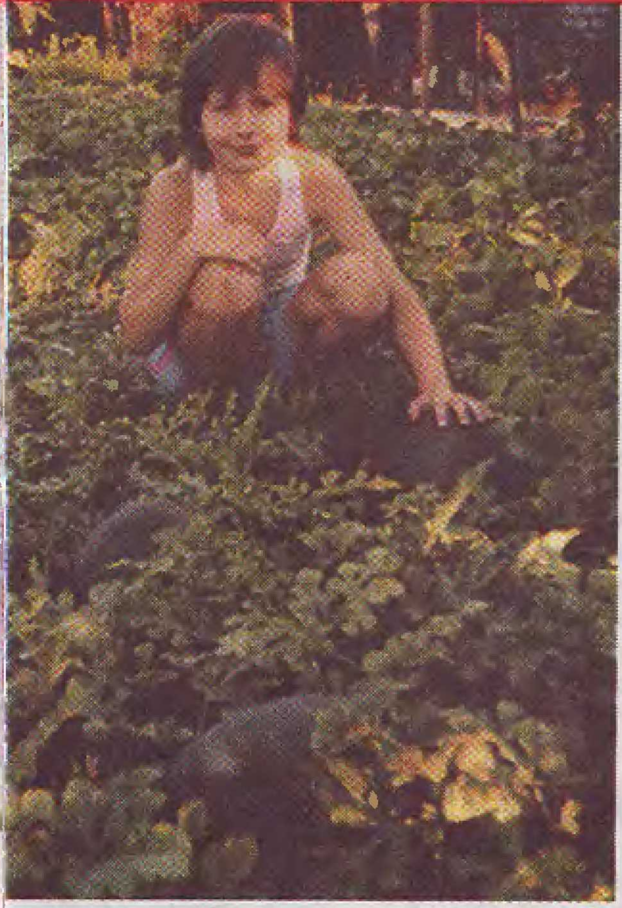
1. Лук почистить, помыть, залить уксусом так, чтобы лук был покрыт, и поставить на огонь – когда закипит, лук вынуть, промыть, мелко порезать, лишний сок сцедить, выложить на большую тарелку, смазать майонезом.

2. Яйца потереть на терке (2 белка оставить для украшения) и выложить на лук, смазать майонезом.

3. Яблоко потереть на терке, смазать майонезом.

4. Сыр также потереть на терке, смазать майонезом.

5. Верх салата посыпать мелко порезанными или потертыми на терке белками и украсить салат петрушкой.



Самая большая ягода

«Кавуни є однією з найбільших ягід, у якій, відповідно, знаходиться багато вітамінів. Так, як я дуже люблю кавуни, я не могла обійтися без них на нашій ділянці. Але моя мама мені говорила: «Не зможешь ти вирощувати кавуни, їм потрібний спеціальний догляд. Ти тільки змарнуєш час...». Але я не послухалась порад, посадила кавуни і доглядала за ними. І що ж? Результат дуже здивував мою маму – весь город був заповнений кавунами. Тепер, коли їх у нас багато, – моя мама їх консервує. Тому й пропоную такий рецепт. Спробуйте! Це дуже смачно! На фото: я на ділянці з кавунами».

Вікторія Садовська, вул. Орешкова, 53, м. Сміла Черкаської обл.

Кавуни консервовані

ПОТРІБНО
- кавуни

Для маринаду:
- 3 л води, 1 ст. л. цукру, 1 ст. л. солі, 100 г оцту

ПРИГОТУВАННЯ

1. Кавуни ретельно вимити, порізати на великі куски, скласти у 3-л банки.

2. Маринад: у воду додати цукор, сіль, оцет, поставити сироп на вогонь, закип'ятити. Гарячим сиропом залити банки, залишити на 10-15 хвилин. Процедуру повторити тричі.

3. Потім банки закатати.

Варенье из арбуза

Оксана Журавель, г. Владимир-Волынский Волынской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г мякоти арбуза, 2 лимона, 1 кг сахара, 2 ст. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мякоть арбуза нарезать кубиками, отварить до мягкости и залить горячим сиропом.

2. Сироп: в воду добавить сахар и варить, помешивая, 15 минут.

3. С 1 лимона срезать цедру, нарезать соломкой, отварить, добавить к арбузу и проварить до прозрачности.

4. В конце варки добавить сок 1 лимона.

КОНКУРС!

В октябрьском номере любимым продуктом будет баклажан. Тебе есть, что рассказать о ней? Тогда пришли письмо с фото и получи шанс выиграть призовые 50 грн.

См. стр. 66



Самое популярное лакомство в августе – арбуз. Это практически единственный вид сладостей, который не только не засоряет наш организм «лишними» углеводами и жирами, но и промывает его от накопившихся шлаков. При этом мякоть арбуза утоляет жажду, обладает мочегонным, легким слабительным, желчегонным действием. Арбузный сок выводит вредные соли не только из почек, но и токсины из печени.

Особенно полезен арбуз будущим мамам и женщинам, кормящим грудью. Он не только восполняет значительные потери жидкости, но и запас железа в организме. К тому же арбуз совершенно безопасно удовлетворяет потребность будущих мам в сладком. Единственное ограничение на поедание арбуза существует для тех, кто страдает во второй половине беременности отеками.

А для больных сахарным диабетом арбуз – чуть ли не единственная возможность побаловать себя сладким.

Не стоит пренебрегать арбузом и абсолютно здоровым людям. Чтобы полностью удовлетворить потребность здорового человека в магнии, достаточно съедать всего 150 граммов мякоти арбуза в день. Если же вы преследуете какую-нибудь лечебную цель, увеличивайте «дозу» вплоть до полутора-двух килограммов.

Однако избегайте одновременного (в течение 2-3 часов) употребления большого количества арбуза и соленых продуктов – сухариков, чипсов, подсоленных орешков, соленой рыбы.

Арбуз всегда был и признанным косметическим средством:

Чтобы сделать косметическую маску для сухой кожи, разомните мякоть арбуза вилкой, полученной кашицей и соком смочите марлевую салфетку и положите ее на лицо на 15-20 минут. После ополосните лицо водой комнатной температуры.

Кубики арбузной мякоти можно заморозить в морозильнике и использовать зимой для тонизирующего протирания кожи лица, шеи и области декольте.

Кристина Радзивил, г. Симферополь

Арбузы на зиму

«Много времени провожу на кухне, чтобы накормить любимого мужа Владимира и деток Андрюшу и Виталика. Ваш журнал для меня стал настоящей палочкой-выручалочкой. Хочу поделиться рецептом консервирования арбузов. Очень вкусные выходят и арбузы, и рассол».

Ольга Литовченко, г. Белая Церковь Киевской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
(на 3-л банку):
- небольшие арбузы
- зелень укропа

Для рассола:
- 1 ст. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 3 таблетки ацетилсалициловой кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Арбузы помыть, порезать кружочками толщиной 1,5 см, каждый кружочек разрезать на 3-4 части.

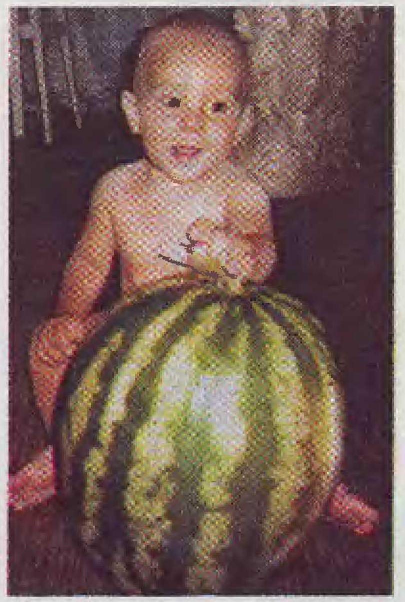
2. На дно стерилизованной банки уложить несколько веточек укропа, потом кусочки арбуза.

3. Залить арбузы кипятком дважды. Третий раз залить рассолом, положить ацетилсалициловую кислоту и закатать.

4. Банки перевернуть, укутать и отставить на 1-1,5 часа.

Советы от Ольги

- **Арбузы лучше брать с розовой мякотью, а не с красной.**
- **Укропа можно класть побольше – арбузы будут ароматнее.**





1

Мальовнича Хмельниччина

Хочу розповісти про своє село Пилявка. Наша місцевість багата на ліси, пасовиська, земля родюча, і скрізь багато зелені. В лісах безліч ягід та грибів, а в озерах – риби. Люди у нас доброзичливі, набожні, дотримуються звичок і традицій.

До свята Дня незалежності готуються всі у селі: старі люди печуть у печі короваї (ф. 1), діти готують виступи (ф. 2). Також кожна господиня до цього дня вишиває рушники, картини, вкладаючи у виріб все своє уміння, а потім вишивку приносить на виставку.



2

Нещодавно почалося відновлення нашого старовинного храму, в якому в 1648 році благословлявся на бій з поляками сам гетьман Б. Хмельницький. Кожен рік на свято Воздвиження Чесного і Животворчого Хреста Господнього (27 вересня) духовенство Хмельниччини на чолі з єпископом служить урочисту панахиду на могилі соратника і правої руки Б. Хмельницького – Івана Ганжі (ф. 3). До храму приїздять на службу і отримують благословення люди з усієї України.

На свято Маковея (14 серпня) багато людей йдуть до церкви, щоб освятити квіти, мак (ф. 4). А після обіду у цей день багато хто їде у ліс на пікнік – співають пісень, смажать на вогнищі м'ясо.

21 вересня в нашому селі престольне свято Різдва Пресвятої Богородиці, адже саме в цей день було розпочато будівництво нашого старовинного храму. Цього дня люди ідуть в церкву на святкову службу. Після служби майже в кожній хаті господар приймає гостей із святковим обідом (ф. 5).

На різні свята господині готують безліч смачних страв: м'ясних, рибних, салатів, солодощів. Хочу поділитися рецептами рибного торту та маринування м'яса на шашлик.

Ірина Сех,
вул. Б. Хмельницького,
с. Пилявка
Хмельницької обл.



3

«Рибний торт»

ПОТРІБНО

● 1 кг свіжої риби (маленької), 8 зубків часнику, 1 скл. молока, 2-3 ст. л. борошна, майонез, 3-4 варених яйця, олія, сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ

1. Рибу 2-3 рази пропустити через м'ясорубку разом з 2-3 зубками часнику.

2. Влити молоко, борошно, посолити, поперчити і ретельно перемішати (тісто повинно бути як густа сметана).

3. Сковорідку полити олією, випекти круглі коржі і трохи охолодити.

4. Коржі перемазати майонезом з часником, а зверху посипати тертим на дрібній терці жовтком.



4

Смачний шашлик

ПОТРІБНО

● 2 кг свинини, 1 л томатного соку, коріандр, гвоздика, сік 1 лимону, 200 г сухого білого вина, сіль, перець, 2 цибулини, 1 п. майонеза

ПРИГОТУВАННЯ

1. М'ясо порізати середніми шматками.

2. Все, окрім цибулі і майонезу, ретельно перемішати, додати до м'яса и залишити на 2 години.

3. Потім маринад злити, до м'яса додати потерту цибулю, майонез, перемішати і залишити ще на 30 хвилин, а потім смажити.



5

КОНКУРС!

Пришли письмо с рассказом о своём городе или селе, ваших кулинарных традициях (3-4 фото обязательно). Расскажи, как в твоей местности празднуют свадьбы, какие блюда готовят. Увидишь свой рассказ в журнале – призовые 100 гривен твои.

См. стр. 66



Лучше от природы

«Хочу поділитися рецептами масок для сухої та нормальної шкіри обличчя».

Ірина Самчук, вул. Жовтнева, 113 а, с. Світязь Волинської обл.

Маска малинова

ПОТРІБНО
- по 1 ч. л. малини, сметани, крохмалю

ПРИГОТУВАННЯ
1. Всі компоненти ретельно перемішати.
2. Нанести маску на обличчя на 10 хвилин, а потім змити теплою водою.

Маска яєчно-медова

ПОТРІБНО
- 1 яєчний жовток, по 1 ч. л. меду, оливкової олії, крохмалю

ПРИГОТУВАННЯ
1. Жовток перемішати з медом, додати крохмаль, потім олію.
2. Нанести на обличчя на 15 хвилин, а потім змити теплою водою.



Самый лучший доктор – это природа. Расскажи, какие природные средства помогли тебе справиться с той или иной проблемой? Обязательно присылай письмо с фото и выигрывай призовые 50 грн.

См. стр. 66

Зеленый салат

«Предлагаю салат для похудения».

Виктория Хоменко, г. Севастополь



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 пучок салата, 3 огурца, сок 0,5 лимона, 6 ст. л. простокваши, по 1 пучку зеленого лука, укропа, сахар, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Листья салата и зеленый лук порезать. Огурцы почистить, тонко порезать. Все соединить, залить простоквашей с соком лимона, добавить сахар, соль, посыпать укропом.



«Предлагаю 3 целебных напитка. Настой из бузины очищает кровь и повышает иммунитет. «Нектар здоровья» повышает гемоглобин в крови, защищает от онкологических заболеваний. Отвар овса способствует восстановлению сил в период и после болезни».

Оксана Сауляк, ул. Киевская, 3, г. Ясиноватая Донецкой обл.

Целебные напитки

ПОНАДОБИТСЯ

Для настоя из бузины:
- ягоды бузины, сахар

Для «нектара здоровья»:
- 1 ст. кагора; по 1 ст. морковного, свекольного, яблочного, лимонного и виноградного сока; 1 ст. меда

Для отвара из овса:
- 1 ст. овса, 1 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Напиток из бузины. Ягоды промыть, просушить на полотенце, сложить в 3-литровый бутыль, пересыпая сахаром. Бутыль поставить в холодное место и оставить на 2 недели. Затем настой процедить, сок слить в другую посуду и принимать натощак утром по 1-2 ст. л. или же 3 раза в день тоже натощак.
2. «Нектар здоровья». Все компоненты тщательно перемешать, перелить в бутыль и хранить в холодильнике. Принимать натощак по 50 г 3 раза в день.
3. Отвар овса. Овес залить холодной водой, закипятить и поставить на слабый огонь на 1 час. Затем оставить настаиваться. Остывший отвар пить столько, сколько хочется, как воду.

Маска для рук

Елена Каленская, г. Коростень Житомирской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
- косметическое детское масло, лимонный сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Масло перемешать с несколькими каплями лимонного сока.
2. Каждый вечер обильно смазать этой смесью руки, надеть хлопчатобумажные перчатки и оставить на 20-25 минут.
3. Затем перчатки снять, а руки пропитать сухой салфеткой.

Питание на 7 дней

«Мой рецепт диетой назвать нельзя, это сбалансированное питание. Но результат – через неделю вы избавитесь от 5 кг. Суп-рагу варить каждый день новый и съедать в течение дня, сочетая с 400 г отварного мяса и 300 г коричневого неочищенного риса. Также в день употреблять не менее 1,5 л негазированной минеральной воды. Кроме предложенных продуктов, кушать ничего нельзя. Придерживаться такого рациона 1 раз в месяц».

Наталья Сумарук, г. Винница

Суп-рагу

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 средних кочана белокочанной капусты, 3 помидора, 2 сладких перца, 4 луковицы, 1/2 корня или пучок сельдерея

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Все овощи измельчить, а корень сельдерея натереть на терке (если пучок сельдерея – мелко порезать).
2. Все сложить в кастрюлю, залить 1 л воды и варить 20-30 минут.





Дружная компания

«Предлагаю блюдо молдавской кухни. Высылаю также фото праздничного стола с юбилея моей дочери. Половина блюд на столе приготовлена по рецептам из любимого журнала».

Галина Бойко, г. Бершадь Винницкой обл.

«Мititeй» на гратаре

ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г говядины, 3-4 зубка чеснока, 2 ст. л. мясного бульона, по 1 ч. л. молотого черного перца и соды, 20 г сала, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить соду, растертый чеснок, бульон, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 6-8 часов.
2. С ручной мясорубки снять решетку и нож, прикрутить специальную насадку (колбасную трубку) и с ее помощью из фарша сформировать колбаски 10-12 см длиной.
3. Жарить колбаски на решетке гратаря, предварительно смазанной салом.
4. Подавать по две колбаски на порцию, полив соусом «Муждей» и посыпав зеленью.

Соус «Муждей»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 головка чеснока, 1/2 ст. мясного бульона или воды, соль, уксус по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок почистить, растереть, добавить мясной бульон и тщательно перемешать.
2. Затем добавить соль, уксус, еще раз перемешать и подавать.

Советы от Галины

● **В каждую порционную тарелку можно положить соленые огурчики или свежие помидоры, зеленый горошек.**

● **Также колбаски можно жарить на сковородке.**

КОНКУРС!



Поделись своими вкусными «грибными» рецептами или же «грибными» заготовками. Расскажи, какое блюдо из грибов является традиционным в вашей семье? Присылай свои рецепты с фото и выигрывай призовые 50 грн.

См. стр. 66



Мария Лавриненко, г. Дебальцево Донецкой обл.

Чанахи

ПОНАДОБИТСЯ **(на 4 порции):**

● 400 г шампиньонов, 1 куриное филе, 3 луковицы, 6 картофелин, 500 г фасоли в соусе, 200 г твердого сыра, 300 г дрожжевого теста, 100 г сливочного масла, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Шампиньоны крупно порезать, добавить одну порезанную кубиками луковицу и обжарить на сливочном масле.
2. Филе порезать, посолить.
3. Картофель и две луковицы порезать, посолить.
4. Укладывать в горшочки слоями: куриное филе, картофель с луком, фасоль, грибы, порезанный крупными кубиками сыр, добавить кусочек сливочного масла и немного воды.
5. Вместо крышечек, горшочки залепить тестом.
6. Выпекать в духовке 50 минут при t 180°C.

Борщ с антоновскими яблоками

«Этот рецепт дала мне моя свекровь Нина Михайловна, которая живет в г. Кинешма. Хотя борщ – блюдо украинской кухни, его и в России любят».

Елена Луковкина, ул. Макеевская, 4, кв. 10, г. Киев



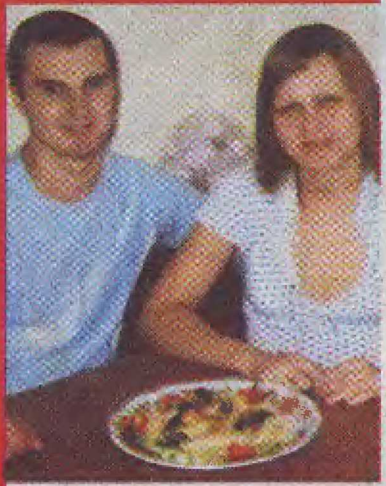
ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г говядины, 200 г свежей капусты, 3 свеклы, 3 антоновских яблока, 3 помидора или 1 ст. л. томатной пасты, 1 сладкий перец, 1 морковь, укроп, петрушка, растительное масло, сахар, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо отварить до готовности.
2. На крупной терке натереть свеклу и яблоки, а помидоры – порезать, и все потушить на растительном масле до готовности.
3. В бульон добавить нашинкованную капусту, тушеные овощи, порезанный соломкой сладкий перец, натертую морковь и варить до готовности.
4. В конце посолить, добавить немного сахара и мелко порезанную зелень.
5. Настоять борщ 20-25 минут и подавать.

Галушки по-волынски



«На фото: я с мужем и вкусным блюдом».

Елена Гаврилюк, ул. Независимости, 20, кв. 1, г. Владимир-Волынский Волынской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля, 2 яйца, 100 г маргарина, 250 г крахмала, 200 г муки, специи, зелень

Для начинки:

● тушеная капуста, мясной или ливерный фарш

Для поливки:

● 100 г сала, 1 луковица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель отварить до готовности и пропустить через мясорубку.
2. Затем картофель соединить со взбитыми яйцами, мукой, крахмалом, растопленным маргарином и замесить тесто.
3. Из полученного теста сделать лепешки весом 70 г, на них уложить подготовленную начинку.
4. Сделать галушки овальной формы и отварить в кипящей подсоленной воде.
5. Поливка: сало мелко порезать и обжарить с луком.
6. Подавать горячими, полив шкварками с луком и украсив зеленью.



Чудеса!

«Очень люблю ваш журнал, но еще ни разу не посылала вам свои рецепты. Сейчас хочу поделиться своим фирменным тортом. Я нигде не училась кондитерскому мастерству – все приходит с опытом. Научилась делать розы на торт – сама, купив для этого специальные насадки. На фото: моя внучка Карина».

Анна Ярцева, ул. Садовая, 12, с. Ясная Поляна Херсонской обл.

Торт «Бисквитное чудо»

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 18 яиц, 3 ст. сахара, 1 ч. л. соды, гашенной уксусом, 3 ст. муки, 1 ст. изюма, 1 ст. грецких орехов, 2 ст. л. какао

Для крема:

- 2 п. сливочного масла, 1 б. сгущенного молока, пищевые красители зеленого, желтого и голубого цвета

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Корж 1: 6 яиц взбить с 1 ст. сахара до образования пышной однородной массы, добавить 1/3 ч. л. гашеной соды, 1 ст. муки, тщательно перемешать. Затем осторожно ввести предварительно замоченный в горячем чае и обсушенный изюм. Выпечь корж.

2. Корж 2: тесто готовить как и на первый корж, только вместо изюма добавить пропущенные через мясорубку орехи и выпечь корж.

3. Корж 3: тесто готовить как и на первый корж, только вместо орехов добавить 2 ст. л. какао и выпечь корж.

4. Крем: масло взбить со сгущенным молоком.

5. Крем разделить на 4 части. 2 небольшие части крема перемешать с голубым и зеленым красителем, 1 часть оставить на коржи, а остальной крем перемешать с желтым красителем.

6. Коржи перемазать кремом в такой последовательности: корж с изюмом, затем с какао, затем с орехами.

7. С помощью специальных насадок или кондитерского шприца украсить торт зелеными лепесточками, из голубого крема сделать по кругу торта ободок, а из желтого – окантовку и розы.

КОНКУРС!



Всегда радуешь своих любимых сладкоежек вкуснятиной? Поделись своим умением с читателями – присылай рецепт с фото. Авторы всех опубликованных писем гарантированно получат призовые 50 грн.

См. стр. 66

«Покуштуйте грибочків з солодкого пенька – не пошкодуєте!»

Лідія Заграй-Климко, с. Саранчуки Тернопільської обл.

Торт «Солодкий пеньок»

ПОТРІБНО

Для тіста (на 1 корж):

- 3 яйця
- 3 ст. л. борошна
- 3 ст. л. цукру
- 1 ст. л. какао

Для крему:

- 500 г вершкового масла
- згущене молоко
- 1 ст. л. коньяку або рому
- сік лимона за смаком
- 2 ч. л. розчинної кави

Для оформлення:

- шоколад
- кукурудзяні палички
- печиво в шоколаді

ПРИГОТУВАННЯ

1. Білки відокремити від жовтків, збити у круту піну, всипати цукор і збивати до пишної маси. Потім додати жовтки і ще раз збити. Всипати борошно, какао, обережно вимішати. Масу вилити у форму і випікати 20-25 хвилин у духовці. Таким чином випекти 5 квадратних коржів.

2. Крем: вершкове масло збити зі згущеним молоком, додати коньяк, сік лимона і каву, попередньо розчинену у невеликій кількості води.

3. Коржі розрізати на рівні смужки. Першу смужку змастити кремом, скрутити у рулет. Змастити другу смужку, на початок її поставити першу смужку-рулет і знову скрутити рулет, який поставити на наступну змащену кремом смужку і таким чином закрутити всі смужки і сформувати торт.

4. Верх торту і боки змазати кремом, що залишився, обсипати боки подрібненими шоколадними паличками. Розтопленим шоколадом намалювати серцевину пенька і розмістити гриби.

5. Гриби: верх ніжок грибів (кукурудзяні палички) змастити кремом і прикріпити шляпки (печиво в шоколаді).



Пиріжки с сиром



Аліна Мачульська, вул. Кургатова, 1 г, кв. 117, м. Хмельницький

ПОТРІБНО

- 500 г молока
- 3 скл. цукру
- 3 яйця
- 100 г дріжджів
- 200 г вершкового масла
- борошно
- ванілін, сіль

Для начинки:

- 500 г сиру
- цукор, ванілін
- родзинки (за бажанням)

ПРИГОТУВАННЯ

1. Дріжджі розвести у 200 г теплого молока, додати трішки борошна і залишити, щоб підійшло.

2. Потім додати тепле молоко, збиті з цукром яйця, розтоплене вершкове масло, ванілін, сіль і ретельно перемішати.

3. Потроху підсипати борошно, щоб тісто було м'яким.

4. Начинка: сир перемішати з цукром, ваніліном, за бажанням додати родзинки.

5. Сформувати пиріжки і випікати у духовці при t 280°C 35-40 хвилин.

Сыр «День и ночь»

«Я большая «сыроедка» и считаю, если в холодильнике нет сыра – значит в доме нет еды».

Инна Якобенко, г. Полтава

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг жирного творога
- 2 ст. сахара
- 3 п. (по 30 г) желатина
- 1 п. ванильного сахара
- 300 г сливочного масла
- 2 ст. л. какао

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог пропустить через мясорубку, добавить сахар, предварительно замоченный желатин, ванильный сахар, мягкое сливочное масло, тщательно растереть.

2. Массу разделить на 2 части, в одну часть добавить какао и перемешать.

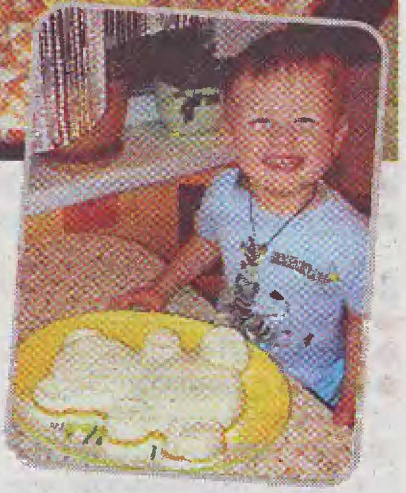
3. Затем каждую порцию еще разделить на 2 части.

4. Каждую порцию сырной массы по очереди, тщательно перемешивая, довести до кипения, но не кипятить.

5. Порциями, чередуя белые и шоколадные сыры, влить в форму, выстеленную пищевой пленкой и поставить в холодильник до полного застывания.







«Люблю когда приходят гости. Да и могу похвастаться тем, что гости к нам тоже очень любят ходить. Хочу поделиться несложными и вкусными десертами, которые нравятся не только детям, но и взрослым. На фото: мой сынок Максимка с птичьим молоком «Умка».

Лилия Рощина, ул. Булгакова, 4, кв. 33, г. Киев

Творожный десерт

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 п. сливочного масла, 0,5 кг творога, 1 ст. сахара, 1 п. желатина, 1 ст. молока, изюм, орехи, бананы, киви

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сливочное масло, творог и сахар растереть или взбить миксером.

2. Желатин залить молоком, перемешать, оставить до набухания, затем довести до кипения.

3. Все соединить, добавить любые фрукты: мелко порезанный банан, киви, изюм, орехи и тщательно перемешать.

4. Придать десерту необходимую форму и поставить в холодильник для застывания.

Птичье молоко «Умка»

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 ст. сахара, 0,5 ст. молока, 2 ст. ложки желатина, 600 г сметаны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В молоко всыпать сахар и, постоянно помешивая, довести до кипения.

2. Желатин залить водой, оставить, чтобы набух, затем закипятить.

3. Все соединить, добавить сметану и перемешать.

4. Влить в форму и поставить на холод для застывания.

5. Затем желе осторожно перевернуть на блюдо.

Совет от Лилии

- **По желанию можно сделать прослойку из желе.**



Здравствуйте, журнал «Люблю готовить!»!

На Пасху я испекла очень вкусные «куличи по-волынски» Т. Пшеничной из Луцка (№4, 2008). Также понравился торт «Легкий» от Г. Коропенко из Харькова (№10, 2007). Спасибо Н. Пацкан из Харькова за пирог «Лимонник» (№5, 2007), Е. Шульге из Запорожья (№1, 2008), С. Асланан из Донецка (№7, 2007), С. Арбузовой из с. Звездное за вкусные салаты (№12, 2007). А мои дети обожают сладкую «Клубничку» от Л. Резник из Донецка (№1, 2007), и «Гусиные лапки» Н. Романенко из Луганска (№6, 2007).

Елена Хлебникова, г. Херсон





«Предлагаю рецепт вкусного слоеного пирога».

Анна Михайленко, ул. Чернышевского, 18, кв. 2, г. Мелитополь Запорожской обл.

Слоеный пирог с творожно-ягодной начинкой

ПОНАДОБИТСЯ

- 1-2 ст. муки, 100 г сливочного масла, 100 г пива

Для начинки:

- 1 ст. свежей или замороженной ежевики, 100 г творога, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. 1 ст. муки перемешать со сливочным маслом, добавить пиво, вымесить.

2. Тесто скатать в шар, посыпать мукой и положить в морозилку на 40-60 минут.

3. Затем тесто раскатать и выложить в смазанную маслом круглую форму.

4. Начинка: творог перемешать с ягодами до однородной массы, добавить сахар.

5. Начинку выложить на тесто, сделать «бортик» и выпекать в духовке до золотистого цвета.

Пирожное «Хочу еще»



Людмила Гега, ул. Л. Гавро, 5 а, кв. 177, г. Киев

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 ст. муки, 200 г маргарина, 2 яичных желтка, 0,5 ст. сахара, 1 ст. л. майонеза, 0,5 ч. л. соды, гашенной уксусом

Для начинки:

- 0,5 кг яблок, 0,5 ст. сахара, 0,5 ч. л. корицы

Для безе:

- 2 яичных белка, 0,5 ст. сахара, ванильный сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку посечь с маргарином, желтки растереть с сахаром.

2. Все это соединить, добавить майонез, гашеную соду, замесить тесто и оставить на 1 ч на холод.

3. Начинка: яблоки натереть на крупной терке, вымешать с сахаром и корицей.

4. Затем тесто тонко раскатать, вырезать кружочки, защипнуть края и, выложить начинку и запечь в духовке 15 минут.

5. Охлажденные белки взбить с сахаром и ванильным сахаром.

6. Белковую массу выложить на пирожные и поставить в духовку еще на 15 мин.



Время приготовления: 45 мин.
Количество порций: 6

Леся Свительская, с. Солевка Житомирской обл.

Шоколадные профитроли

ПОНАДОБИТСЯ

- 125 г муки, 0,25 л воды, 100 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, 2 яйца, щепотка соли

Для шоколадного соуса:

- 100 г воды, 125 г какао, 50 г сахара, 1 коф. л. крахмала, 100 г мороженого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В воде растворить сахар, соль, добавить сливочное масло, проварить 2-3 минуты, снять с огня и сразу, тщательно перемешивая, всыпать муку.

2. Эту массу поставить на слабый огонь и, помешивая, ввести яйца (тесто должно отставать от ложки).

3. Тесто снять с огня, разделить на несколько частей и скатать небольшие шарики.

4. Выложить шарики на смазанный маслом противень, поставить в разогретую до t 180°С духовку, выпекать в течение 25 минут и охладить.

5. Шоколадный соус: какао соединить с сахаром, добавить воду, перемешать, поставить на огонь, варить, постоянно помешивая, 10 минут и снять с огня. В небольшом количестве холодной воды развести крахмал, влить его в массу с какао и проварить 2-3 минуты.

6. Профитроли выложить в высокий бокал (или другую посуду), затем выложить мороженое и полить шоколадным соусом.

Кирилл Коновал советует

- **Тесто не взбивайте, а перемешивайте деревянной лопаткой, прогревая его на огне 1-2 минуты (до вбивания яиц).**
- **Яйца в заварное тесто необходимо добавлять тогда, когда немного остыло, чтобы они не свернулись.**
- **Противень маслом смазывайте слегка – само тесто достаточно жирное.**
- **Вместо соуса профитроли можно полить растопленным шоколадом, а также украсить ягодами или фруктами.**
- **Профитроли можно выпечь без сахара и подавать к мясному бульону.**



Время приготовления: 1 ч 30 мин.
Количество порций: 8

Юлия Гончаренко, г. Житомир

«Люблю баловать свою семью сладостями, а мои детки обожают коржики, которые я готовлю по выходным и устраиваю для них маленький праздник».

Коржики

ПОНАДОБИТСЯ

- 4 ст. муки
- 300 г маргарина
- 1 ст. сметаны
- 1 яйцо
- 3 ст. л. сахара
- ванилин
- щепотка соли
- 1/3 ч. л. соды
- ягоды клюквы или смородины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо растереть с сахаром, добавить сметану, соль, соду и перемешать.

2. Маргарин порубить с мукой, добавить яично-сметанную смесь и замесить тесто.

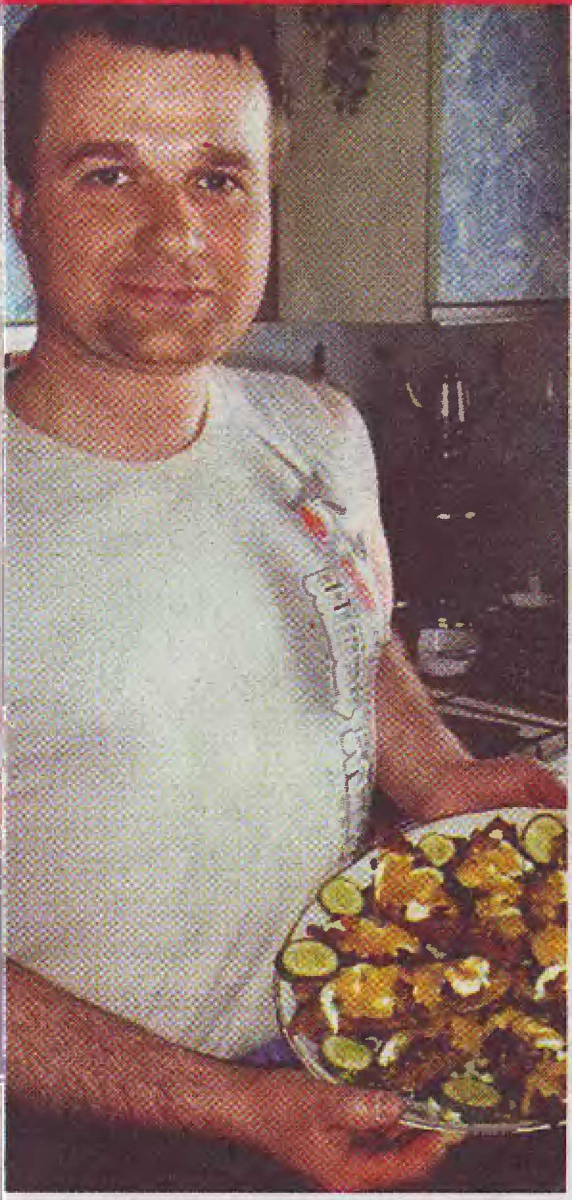
3. Тесто охладить в холодильнике примерно час, затем раскатать толщиной в 5 мм, вырезать печенье, обмакивать в сахар и выкладывать на противень.

4. Сверху на печенье положить ягоды.

5. Выпекать в разогретой до t 200°С духовке примерно 15 минут.

Кирилл Коновал советует

- **Маргарин можно размягчить в микроволновке или растопить с сахаром, смешать со сметаной и яйцом и в эту смесь добавить муку.**
- **Сметану можно заменить кефиром или простоквашей. Вместо маргарина подойдет домашний смалец, он мягкий, его не нужно растапливать, можно смешивать сразу с мукой.**
- **Если смешать в равных количествах соду и лимонную кислоту и добавить их в муку, тесто будет лучше разрыхляться при выпекании.**
- **Такие коржики будут вкуснее, если использовать блинную муку, в этом случае соду не нужно добавлять.**



Накроем вкусный стол

Дмитрий Бойко,
ул. Киевская, 2, кв. 144, г. Чернигов

Отбивная «Шерше ля фам»

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г телятины, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 150 г твердого сыра, 100 г майонеза, соль, перец, 1 огурец или зелень, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо немного отбить, посолить, поперчить, обжарить с двух сторон на растительном масле.

2. Обжарить порезанные грибы с луком.

3. Мясо выложить на смазанный маслом противень.

4. Затем на мясо выложить грибы с луком, полить майонезом и посыпать тертым сыром.

5. Запекать в предварительно нагретой духовке 20 минут.

6. Подавать, украсив свежими огурчиками или зеленью.

КОНКУРС!



Дорогие мужчины! Вы не перестаете удивлять своим кулинарным талантом! Так держать! Присылайте рецепты своих любимых блюд с фото. Авторы всех опубликованных рецептов получат призовые 50 грн.

См. стр. 66

Рибна юшка

Леонід Слобоцький,
м. Камянець-Подільський Хмельницької обл.

ПОТРІБНО

● 4-5 рибин (краще сушені), 1 скл. борошна, 1 л води, 50 мл олії, 2-3 лаврових листа, сіль

ПРИГОТУВАННЯ

1. Рибу проварити 7 хв. і викласти підсихати.

2. В юшку додати підсмажене борошно і варити, поки не залишиться грудочок.

3. Потім посолити, додати лавровий лист і готувати 10-15 хвилин.

4. Готову юшку розлити по тарілках, покласти у кожну шматочки риби, можна прикрасити петрушкою. Юшка повинна застигнути як холодець.





«С 14 лет увлекаюсь рыбалкой. Сейчас у меня семья – жена и двое детой, которые всегда рады, когда я их беру ловить рыбу. Жена вкусно готовит рыбные блюда, особенно щуку фаршированную. А я предлагаю рецепт жареного карпа – рыба получается очень сочной».

Олег Васильченко, кв. Щербакова, 2, кв. 4, г. Луганск

Карп по-лугански

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 карпов, 4-5 луковиц, мука, приправа для рыбы, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу почистить, удалить внутренности, отрезать головы, промыть, сложить в глубокую миску, посыпать приправой для рыбы и настоять 10 минут.

2. Лук почистить и порезать кольцами.

4. Рыбу обвалять в муке, выложить на разогретую с маслом сковороду и подрумянить.

5. Затем рыбу перевернуть, уложить лук, накрыть крышкой и готовить 3-4 минуты.

6. Крышку снять и обжарить рыбу с луком до золотистого цвета.

Свекольник «Простой»

Сергей Логоша,
с. Смелое Сумской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 средние свеклы, 2 кусочка ржаного хлеба, зелень, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 200 г майонеза, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу отварить до готовности, почистить.

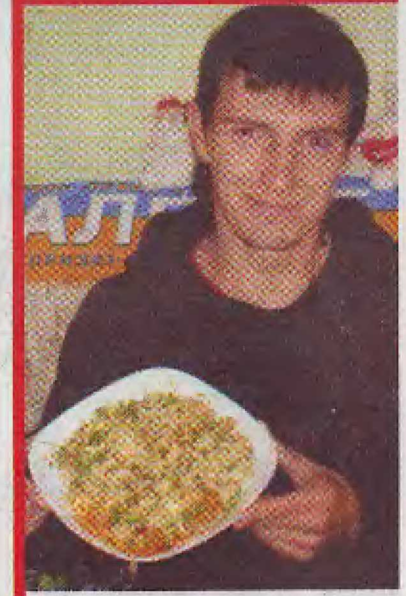
2. Свеклу натереть на средней терке и залить 1 л кипятка.

4. Через 15 минут добавить 2 кусочка черного хлеба, сахар и соль.

5. Когда свекольник остынет, добавить майонез и мелко порезанную зелень.

6. Подавать холодным.

Рыба «Сокровища Посейдона»



Андрей Башкатов,
просп. Гагарина, 39,
кв. 157, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг филе минтая, 2-3 кольца консервированного ананаса, 100 г твердого сыра, растительное масло, мука, соль, приправа к рыбе, кинза и укроп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе минтая нарезать полосками шириной 3 см, обвалять в муке, специях и обжарить до золотистого цвета с одной стороны.

2. Потом перевернуть, посыпать специями.

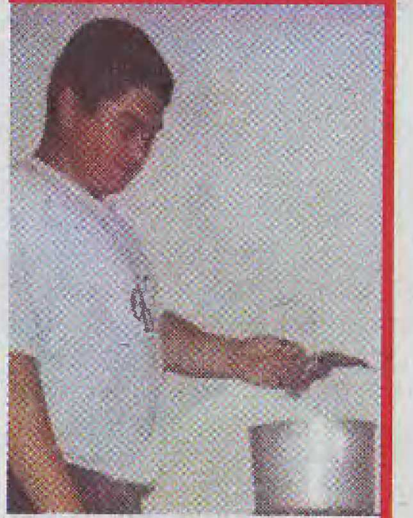
3. Готовую рыбу выложить на блюдо.

4. Кольца ананаса порезать небольшими кусочками, выложить на рыбу, посыпать порезанной зеленью.

5. Сыр натереть на мелкой терке, посыпать готовое блюдо и, чтобы сыр слегка расплавился, поставить блюдо в микроволновку на 1-2 минуты в умеренном режиме нагревания.

6. На гарнир подать рис.

Рибний салат



«Думка про те, що чоловіки не вміють готувати – хибна. Я постараюся це довести, приготувавши свій коронний рецепт корисної і смачної страви. На фото: я розпочинаю готувати неперевершений салат».

Василь Бигар,
с. Слобода Небилівська
Івано-Франківської обл.

ПОТРІБНО

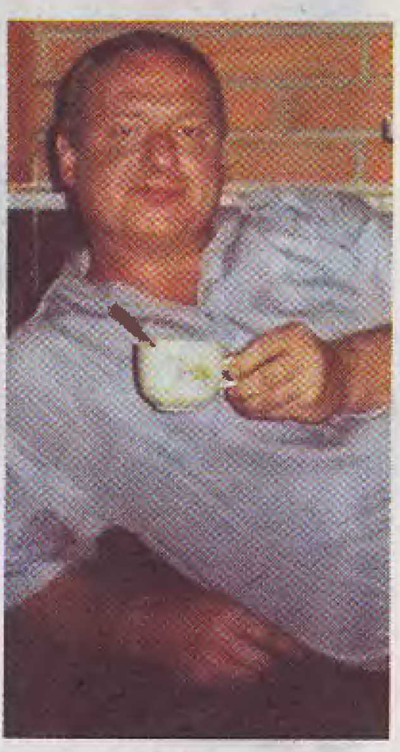
- 200 г риби, 150 г картоплі, 100 г свіжих огірків, 100 г помідорів, 100 г цвітної капусти, 50 г зеленого горошку, 50 г моркви, 200 г майонезу, 100 г кетчупу, зелень

ПРИГОТУВАННЯ

1. Рибу, а також картоплю, цвітну капусту, моркву відварити.
2. Капусту розібрати на суцвіття, все інше, включаючи огірки та помідори, нарізати шматочками.
3. Все перемішати, додати зелений горошок і заправити майонезом та соусом.
4. Все скласти у салатницю, прикрасити шматочками риби, цвітною капустою, зеленню.

«Готовлю ещё со школьной скамьи. Потом служба на флоте, студенческая прекрасная пора, жизнь в общежитии... Предлагаю рецепт консервирования сала. Сало по этому рецепту хранится долго и не стареет».

Виктор Демидюк,
г. Днепропетровск



Вкусное сало

ПОНАДОБИТСЯ

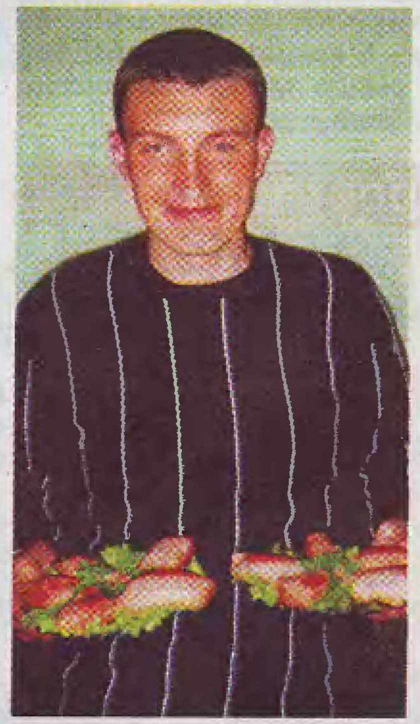
- сало
- соль, перец
- чеснок
- лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сало порезать кусочками длиной 12, шириной 1,5-2 см.
2. Обвалять в смеси соли и молотого чёрного перца и плотно сложить в 1 л банки.
3. Между полосками сала положить порезанный чеснок, а сверху лавровый лист.
4. Банку накрыть металлической крышкой без резинки (уже использованной).
5. Стерилизовать в духовке 30 минут или на водяной бане 30 мин. и закатать стерилизованными крышками.

Закуска «Колбаса в обмороке»

Александр Емельянов, г. Вознесенск Николаевской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г вареной колбасы
- 300 г твердого сыра
- 300 г креветок
- 150-200 г сливочного масла
- листья салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Колбасу порезать тонкими кружочками.
2. На колбасу выложить тонкий ломтик твердого сыра, вареные креветки, свернуть трубочкой, сколоть зубочисткой.
3. Обжарить на сливочном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.
4. Колбасные трубочки выложить на застеленную листьями салата тарелку.
5. Подавать закуску теплой.

Пригоршня муки



Сейчас мои дети уже взрослые. Но мы часто собираемся с ними за праздничным столом и вспоминаем интересные истории из их детской жизни. Расскажу одну из них.

Однажды мы с 2-летней дочкой и 4-летним сыночком пришли к бабушке. А бабушка как раз решила пироги печь, и мы принялись ей дружно помогать. Всем нашлась работа. Кто за яйцами в курник, кто за молоком, а младшенькой надели передник – и она принялась помогать бабушке месить тесто. Внучка же бабушка попросила принести муку из мешка, который стоял в другой комнате. Она сказала:

– Виталька, принеси мне, пригоршню муки, а то тесто что-то жидковатое.

Сын помчался к мешку с мукой, но долго не возвращался.

– Что ты там делаешь? Неси муку! – говорила бабушка.

Из соседней комнаты донеслись слова:

– Бабушка, где же лежит эта пригоршня? Я ее что-то не найду! На окне нет, на скамейке тоже... Во что же мне муку набирать?

Мы весело засмеялись, а я объяснила сыночку, что такое пригоршня. Сыночек выслушал меня и принес полную, с горкой, пригоршню муки.

Пирожки вышли пышные и вкусные, потому что мы вложили в них часть своей души.

Ольга Анашкина,
пгт Соленое
Днепропетровской обл.

КОНКУРС!

Расскажи интересную кулинарную историю.

Приз за опубликованное письмо – 50 грн.

См. стр. 66

Хозяюшке на заметку

Овощи

- Не держите долго вареные овощи в воде, они потеряют свой вкус.
- Если вареную свеклу сразу залить холодной водой, она будет лучше чиститься.
- Каротин легче усваивается, если тертую морковь заправить сметаной.
- Чтобы избавится от запаха чеснока, хорошо натрите руки солью и вымойте в теплой воде.

Напитки

- Натуральный кофе будет вкуснее, если перед варкой прожарить его в капле растительного масла и добавить 2-3 хрусталика соли.
- Чай будет ароматнее, если в заварочный чайник бросить кусочек сахара, а потом залить кипятком. Если через некоторое время появилось немного пены – значит чай заварился правильно.

Разное

- Если в свежее молоко положить пучок мяты или листья хрена, оно не скиснет даже в самую сильную жару.
- Посуду, в которой было тесто, мойте сначала холодной, а затем горячей водой.
- Чтобы масло со сковороды не разбрызгивалось – прикройте сковороду дуршлагом.

Нелли Карбовская, г. Львов

Домашняя буженина



На праздники мы всегда готовим буженину. Для этого понадобится 1 кг свиной вырезки. Сначала готовлю маринад: беру 2:1 воды и уксуса, добавляю сельдерей, лавровый лист, душистый перец и немного сахара. Маринад кипячу около 40 минут, затем охлаждаю. В небольшую кастрюлю кладу мясо, заливаю маринадом и оставляю в холодильнике на 3 дня. Затем мясо вынимаю, даю стечь жидкости, солю, перчу, шпигую чесноком. Мясо помещаю в казан, вливаю немного воды и тушу до готовности. Потом кладу мясо на противень и ставлю на 15 минут в духовку, чтобы подрумянилось. Мясо охлаждаю, нарезаю ломтиками и красиво укладываю на блюдо. Иногда перед тем как тушить, я шпигую мясо морковью.

Екатерина Овчарова, ул. Вишневая, 7, п/о Гвардейское, АР Крым

Премудрості мікрохвильової печі

У мікрохвильовій печі швидше готуються довгі і тонкі шматки м'яса, ніж короткі і товсті.

Якщо вам потрібно м'яке вершкове масло, його достаньо поставити на 20 секунд на високу температуру.

Якщо лимони потримати 7-10 секунд на високій температурі, то вони дадуть більше соку.

Щоб бекон був хрусткий, покладіть 3-4 шматочки бекону на паперове полотенце, поставте у мікрохвильову піч на саму високу температуру на 3 хвилини, потім переверніть і смажте ще 2-3 хвилини.

Щоб розтопити шоколад для прикрашення тортів, помістіть його в пакет для смаження, покладіть у мікрохвильову піч на 30 секунд, потім вийміть, надріжте обережно уголок пакету і прикрашайте торт.

Якщо вам потрібні негайно підсмажені ядра горіхів – поставте їх у мікрохвильову піч на 5-6 хвилин на високу температуру – горіхи будуть золотистого кольору і з приємним ароматом.

Лідія Кошак, смт Вишневець Тернопільської обл.

Пишите нам!

На этих страничках вы можете задавать вопросы читателям, спрашивать об утерянных рецептах, обмениваться дельными советами!

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Цыпленок табака

Татьяна Кораблина из Киева поделится рецептом приготовления куриных бедрышек. Рецепт отличается тем, что бедрышки или же цыпленок жарятся в сковороде под прессом.

Бурма

Рецепт традиционного блюда – крымско-татарской бурмы с начинкой из тыквы подарит вам наша читательница Эдие Абсеутова из с. Перовка, АРК.



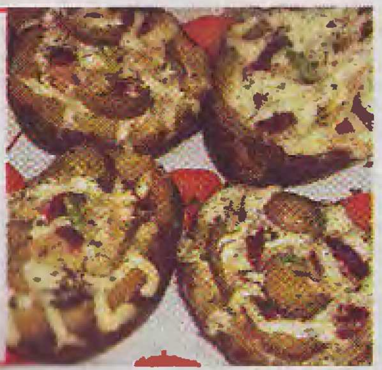


Торт «Свадебный»

Лариса Попеску из с. Жовтневое Николаевской обл. расскажет, как приготовить красивый торт на торжество.

Закуска «Чебурашка»

Эта вкусная горячая закуска не оставит равнодушным никого. Татьяна Назаревич из г. Дубно Ровенской обл. раскроет свой секрет приготовления фаршированного картофеля.



Следующий номер журнала «Люблю готовить!» покупайте в киосках 19 августа

Наши победители (август)

Анашкина О., пгт Соленое Днепропетровской обл., с. 61; **Антонова Е.**, г. Донецк, с. 14; **Башкатов А.**, г. Харьков, с. 59; **Башкатова Н.**, г. Харьков, с. 16, 21; **Бережная Д.**, г. Днепродзержинск, 23; **Бигар В.**, с. Слобода Небилевская Ивано-Франковской обл., с. 60; **Бойко Г.**, г. Бершадь Винницкой обл., с. 50; **Бойко Д.**, г. Чернигов, с. 58; **Боронова Н.**, г. Киев, с. 40; **Василенко М.**, г. Чернигов, с. 31; **Васильченко В.**, г. Луганск, с. 11; **Васильченко О.**, г. Луганск, с. 59; **Вишнякова К.**, г. Днепродзержинск, с. 22; **Гаврилюк Е.**, г. Владимир-Волынский Волынской обл., с. 51; **Гаврилюк С.**, с. Розничи Волынской обл., с. 42; **Гайдаевская А.**, г. Летичев Хмельницкой обл., с. 24; **Гега Л.**, г. Киев, с. 55; **Гончаренко Ю.**, г. Житомир, с. 57; **Грибок Д.**, г. Кривой Рог, с. 41; **Демидюк В.**, г. Днепропетровск, с. 60; **Довженко Е.**, г. Житомир, с. 11; **Елисей Д.**, г. Черновцы, с. 6; **Емельянов А.**, г. Вознесенск Николаевской обл., с. 60; **Журавель О.**, г. Владимир-Волынский Волынской обл., с. 44; **Заграй-Климко Л.**, с. Саранчуки Тернопольской обл., с. 53; **Искрова Е.**, г. Измаил Одесской обл., с. 41; **Каленская Е.**, г. Коростень Житомирской обл., с. 49; **Карбовская Н.**, г. Львов, с. 62; **Касевич О.**, г. Красноград Харьковской обл., с. 20; **Коба Н.**, г. Костополь Ривненской обл., с. 17; **Коваленко С.**, г. Севастополь, с. 39; **Колесова Т.**, г. Киев, с. 32; **Коряка Н.**, с. Моначиновка Харьковской обл., с. 12; **Косянчук С.**, г. Новоград-Волынский Житомирской обл., с. 30; **Кошак Л.**, пгт Вишневец Тернопольской обл., с. 62; **Кузьмич А.**, с. Пашковцы Полтавской обл., с. 26; **Лавриненко М.**, г. Дебальцево Донецкой обл., с. 51; **Левина И.**, г. Славянск Донецкой обл., с. 4; **Лисковская В.**, с. Малая Ольшанка Кировоградской обл., с. 22; **Литвин О.**, пгт Летичев Хмельницкой обл., с. 33; **Литовченко О.**, г. Белая Церковь Киевской обл., с. 45; **Логоша С.**, с. Смелое Сумской обл., с. 59; **Лузан С.**, г. Смела Черкасской обл., с. 10; **Луковкина Е.**, г. Киев, с. 51; **Лынова Ю.**, г. Светлодарск Донецкой обл., с. 5; **Мачульская А.**, г. Хмельницкий, с. 53; **Микаилова З.**, г. Харьков, с. 17; **Мисик Л.**, г. Бердичев Житомирской обл., с. 42; **Мисюра С.**, г. Кременчуг Полтавской обл., с. 5; **Михайленко А.**, г. Мелитополь Запорожской обл., с. 55; **Мишина Г.**, г. Антрацит Луганской обл., с. 43; **Морозова Т.**, г. Мелитополь Запорожской обл., с. 25; **Недилько К.**, пгт Почтовое, АР Крым, с. 31; **Овчарова Е**, п/о Гвардейское, АР Крым, с. 62; **Омелюх О.**, пгт Драбов, с. 8, 9; **Пальникова Е.**, г. Херсон, с. 28, 29; **Пешакова В.**, г. Донецк, с. 41; **Прийменко В.**, г. Краматорск, с. 38; **Прожога В.**, г. Славянск Донецкой обл., с. 39; **Радзивил К.**, г. Симферополь, с. 45; **Рохмаил Т.**, г. Дергачи Харьковской обл., с. 30; **Рощина Л.**, г. Киев, с. 54; **Руденко И.**, г. Гадяч Полтавской обл., с. 13; **Рудько А.**, с. Шебутинцы Черниевецкой обл., с. 29; **Садовская В.**, г. Смела Черкасской обл., с. 44; **Сауляк О.**, г. Ясиноватая Донецкой обл., с. 49; **Сачук И.**, с. Свитязь Волынской обл., с. 48; **Свительская Л.**, с. Солевка Житомирской обл., с. 56; **Сех И.**, с. Пилявка Хмельницкой обл., с. 46, 47; **Синкулинец М.**, с. Нижние ворота Закарпатской обл., с. 43; **Слобоцкий Л.**, г. Камянец-Подольский Хмельницкой обл., с. 58; **Стаценко А.**, г. Никополь Днепропетровской обл., с. 36; **Степченко А.**, г. Днепропетровск, с. 42; **Суворова Е.**, г. Симферополь, с. 12; **Сумарук Н.**, г. Винница, с. 49; **Тихонюк Л.**, г. Бердичев Житомирской обл., с. 13; **Тулба З.**, г. Кривой Рог, с. 13; **Усенко О.**, г. Днепродзержинск, с. 21; **Усик В.**, г. Чернигов, с. 5; **Хлебникова Е.**, г. Херсон, с. 11, 16, 21; **Хоменко В.**, г. Севастополь, с. 48; **Цапиро Н.**, г. Кривой Рог, с. 40; **Червинская А.**, г. Скалат Тернопольской обл., с. 39; **Черненко Т.**, г. Чернигов, с. 22, 29; **Шарамет Г.**, г. Лисичанск Луганской обл., с. 38; **Шородок Н.**, г. Кицмань Черниевецкой обл., с. 15; **Шулепа Т.**, г. Николаев, с. 27; **Якобенко И.**, г. Полтава, с. 54; **Ярошевская А.**, г. Жмеринка Винницкой обл., с. 18; **Ярцева А.**, с. Ясная Поляна Хврсонской обл., с. 52

ДО ВСТРЕЧИ

№ 8/2008

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ
ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Журнал выходит ежемесячно
Учрежден и издается
ДП «Бурда-Украина»

Адрес редакции и издателя:
01033, г. Киев, ул. Владимирская, д.101
тел.: (044) 490-83-51 www.burda.ua
Для писем: 01033, г. Киев, а/я 186
e-mail: gotovte@burda.ua
Главный редактор: **Елена ДОРИЧЕНКО**
Зам. главного редактора: **Оксана Жучок**
Редактор: **Лариса Кавун**
Дизайнер: **Светлана Поспешная**

Отдел рекламы: тел. (044) 490-83-63;
факс (044) 490-83-64
Директор по рекламе:
Андрей Вдовиченко
Руководитель сектора по продаже рекламы:
Анна Палийчук e-mail: palijchuk@burda.ua

Менеджеры по продаже:
Светлана Совинская, Анна Малянова
e-mail: sovinskaya@burda.ua, malyanova@burda.ua

Отдел продаж: тел. (044) 494-07-92;
факс (044) 494-07-93
e-mail: box@burda.ua

Директор по продажам:
Игорь Жестков

Hubert Burda Media

Украинское издание зарегистрировано в Министерстве юстиции Украины. Свидетельство о регистрации: КВ № II250-I30Р от 23.05.2006.

Уважаемые читатели!
Оформить подписку на журнал «Люблю готовить!» можно с любого месяца!
Подписной индекс 95617
в каталоге ДП «Пресса» («Укрпочта»)
Тираж 1 560 000 экз.

Цветоделение и печать:
Типография «Новый друк»,
г. Киев, ул. Магнитогорская, д. 1

Материалы со знаком ☛ публикуются на правах рекламы.

ДО ВСТРЕЧИ

Убедительная просьба заполнять купон печатными буквами

КОНКУРСНЫЙ КУПОН 08/2008

Для участия в конкурсе заполни этот купон, приложи к нему рецепт со снимком блюда и свою фотографию (с обратной стороны обязательно напиши, кто на ней изображен) и вышли в редакцию по адресу: 01033, г. Киев, а/я 186, журнал «Люблю готовить!». Или пришли рецепты, фото и данные, указанные в купоне, по электронному адресу: gotovte@burda.ua; если тебе еще нет 16 лет, обязательно укажи Ф.И.О. родителей для получения денежного приза на почте.

Если найдешь свой рецепт в одном из номеров "Люблю готовить!", получишь приз от редакции — 50 гривен почтовым переводом.

	Укажи рубрику	Впиши название рецепта/рассказа
1		
2		

Эти рецепты и фото: ☐ я ещё нигде не публиковал(а)

☐ публиковал(а) в газете/журнале ______________ за ________ год

☐ отправил(а) в другие кулинарные издания, но еще не опубликованы

Фамилия Имя Отчество

Дата рождения (число, месяц, год) Серия и номер паспорта

Кем и когда выдан паспорт (число, месяц, год)

Контактный телефон (с кодом города)

Индекс Область, район

Город/село Улица

№ дома № корпуса № квартиры

Я согласен / согласна, чтобы мой адрес был опубликован в «Люблю готовить!» ☐

"Я даю согласие ДП «Бурда-Украина» на обработку моих персональных данных любым способом, в том числе на сбор, хранение, а также передачу третьим лицам для рассылки рекламных материалов. Согласие дано на неопределенный срок и может быть отозвано в письменной форме. Я также даю согласие на получение рекламных материалов по сетям электронной связи и по почте".